



# Gestione del servizio di ristorazione aziendale a ridotto impatto ambientale

Dicembre 2017

## **INDICE**

### **PARTE PRIMA**

Articolo 1 - Definizioni, criteri di interpretazione e norme applicabili

Articolo 2 - Referenti

Articolo 3 – Oggetto

Articolo 4 – Durata

Articolo 5 - Oneri dell'appaltatore

Articolo 6 - Norme generali e particolari, anche di tutela ambientale, da osservare nell'esecuzione dell'appalto

Articolo 7 - Oneri del committente

Articolo 8 - Verifiche e collaudi

Articolo 9 - Penali

Articolo 10 - Risoluzione del contratto

Art. 11 - Recesso

Articolo 12 – Subappalto

Articolo 13 – Fallimento dell'appaltatore

Articolo 14 – Allegati

1 – tabella attrezzature, macchinari e utensili da rinnovare

2 – criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva (allegato 1 al Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nella Pubblica Amministrazione)

### **PARTE SECONDA – SPECIFICHE TECNICHE**

Articolo 15 - Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari.

Articolo 16 - Norme per la conservazione delle derrate, preparazione e distribuzione dei pasti.

Articolo 17 - Tabella delle grammature e delle porzioni.

## **Articolo 1 – Definizioni, criteri di interpretazione e norme applicabili**

### **1.1 Definizioni:**

- GTT: stazione appaltante
- I.A.: impresa appaltatrice
- Le parti: GTT e IA
- RUP: responsabile unico del procedimento di GTT
- DEC: direttore dell'esecuzione del contratto di GTT
- Assistente del DEC: addetto GTT che svolge attività di competenza del DEC e lo coadiuva
- Auditors: addetto GTT che svolge le verifiche di conformità nella gestione dell'appalto del servizio ristorazione;
- RGC: responsabile generale del contratto della IA, che sovrintende alla gestione e rappresenta il referente per RUP e DEC
- CAM: Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari - Allegato 1 al Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione – pubblicato in G.U. n.220 del 21-11-2011.
- ATM (atmosfera modificata) o MDA (modified atmosphere packaging): prodotti confezionati in atmosfera modificata/protettiva (tecnica di confezionamento che sostituisce l'ossigeno con una miscela di gas – non tossici- come l'azoto e l'anidride carbonica che inibisce lo sviluppo delle muffe e dei batteri).
- CODEX ALIMENTARIUS: insieme di standard e linee guida gestito da una commissione mista FAO (Food and Agriculture organization of United nation) - WHO (World Health Organization)

**1.2** In caso di contrasto tra norme contenute nel presente capitolato e allegati, prevale l'interpretazione più aderente alle finalità per le quali il servizio è stato progettato ed al migliore raggiungimento del risultato secondo criteri di buona fede e ragionevolezza.

**1.3** Per quanto non regolato dal presente capitolato, come integrato dall'offerta aggiudicataria, e allegati, si applicano le disposizioni contenute nel d.lgs. 50/2016 e da esso richiamate e nel codice civile, nonché le norme di legge riferibili al settore.

## **Articolo 2 – Referenti**

**2.1** Il RUP è Fulvio Solazzi e alla sottoscrizione del contratto sono comunicati al RGC i relativi recapiti telefonici, e-mail e pec.

**2.2** Alla sottoscrizione del contratto sarà comunicato al RGC nominativo e recapiti del DEC, degli eventuali assistenti e degli auditors. Saranno inoltre comunicati i nominativi dei membri della commissione mensa.

**2.3** Alla sottoscrizione del contratto la IA è tenuta a comunicare al RUP:

- ✓ nominativo e recapiti telefonici, e-mail e pec del RGC, dell'eventuale referente operativo e del responsabile qualità e sicurezza;
- ✓ il domicilio eletto ai fini del contratto.

**2.4** Le parti sono tenute a comunicare immediatamente ogni variazione.

**2.5** Il R.G.C. del servizio sarà il referente responsabile nei confronti di GTT, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto la I.A.. Tale Responsabile dovrà essere presente, presso una sede GTT, il lunedì, il mercoledì e il venerdì, e garantire la reperibilità nei giorni festivi. Il RGC dovrà nominare un responsabile operativo. Nel caso il RGC non possa essere presente o non possa garantire la

reperibilità nei giorni previsti, dovrà farsi sostituire dal responsabile operativo.

Il R.G.C. provvederà a garantire la qualità del servizio, anche attraverso la verifica della qualità percepita e la rispondenza del servizio al Contratto e alle prescrizioni di legge. Questi garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile al RUP e al DEC di GTT.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile (ferie, malattie, ecc.) la I.A. provvederà a nominare un sostituto di pari professionalità e nel rispetto dei requisiti richiesti.

Il R.G.C. della I.A. dovrà attivarsi per eseguire o fare eseguire tutti i controlli opportuni per il regolare svolgimento dei servizi, fermo restando il rispetto delle norme igienico - sanitarie per tutti coloro che accedono ai locali adibiti ai servizi mensa.

Le comunicazioni e gli eventuali disservizi e inadempienze contestate al R.G.C. si intendono come presentate direttamente alla I.A.

La I.A. dovrà assicurare la presenza di un addetto amministrativo, presso una sede GTT, almeno tre volte alla settimana con una presenza minima di tre ore per ogni giorno di presenza. Nell'ambito del progetto tecnico la I.A. potrà ampliare i giorni e le ore di presenza.

### **Articolo 3 – Oggetto e descrizione delle attività comprese nell'appalto.**

L'Appalto ha per oggetto il servizio di ristorazione aziendale a ridotto impatto ambientale presso le sedi delle mense di GTT qui di seguito elencate.

MENSA	INDIRIZZO	COMUNE
GERBIDO	Via Paolo Gorini,26	TORINO
SAN PAOLO	C.so Trapani,180	TORINO
NIZZA	C.so Bramante,66/a	TORINO
MANIN	Via Daniele Manin,17	TORINO
VENARIA	Via Amati,178	VENARIA
METRO	C.so Pastrengo,58/A	COLLEGNO

Comprende le seguenti prestazioni:

- fornitura delle materie prime alimentari e dei prodotti non alimentari e di consumo;
- organizzazione del servizio di ristorazione:
  - a. giorni e orari di servizio;
  - b. struttura del menù, preparazione e somministrazione dei pasti agli utenti;
  - c. gestione del servizio in stato di emergenza;
- preparazione e confezionamento pasti da asporto (packet lunch );
- preparazione e confezionamento pasti dedicati ad un'alimentazione particolare;
- pulizia e sanificazione di tutti i locali dati in comodato (inclusi i servizi igienici in uso ai commensali), disinfestazione/derattizzazione;
- effettuazione controlli microbiologici e predisposizione piano autocontrollo (HACCP);
- manutenzione ordinaria degli elettrodomestici, macchinari e attrezzature presenti in cucina e in sala da pranzo come specificato in dettaglio all'art 3.9.1;
- manutenzione ordinaria delle strutture edili e degli impianti tecnologici come specificato in dettaglio all'art. 3.9.2 del presente capitolato;
- Fornitura delle attrezzature elencate nell'allegato 1;

- Fornitura di pentolame e stoviglie ad integrazione di quanto già presente o in sostituzione degli articoli usurati o non conformi;

### 3.1 Fornitura delle materie prime alimentari

Le derrate alimentari e le bevande che verranno impiegate nel servizio dovranno essere conformi:

- ai requisiti previsti dalle leggi vigenti in materia che qui si intendono tutte richiamate;
- alle specifiche tecniche delle derrate alimentari, (art. 15 del presente capitolato);
- alle specifiche tecniche relative alla conservazione delle derrate, preparazione e conservazione dei pasti (art. 16 del presente capitolato).

Le derrate alimentari crude, i semilavorati e i piatti pronti dovranno avere valori di carica microbica non superiori ai limiti stabiliti dal reg. CE 2073/05.

La I.A., in ognuna delle mense GTT, deve prelevare almeno 150 gr. per ogni portata somministrata giornalmente, riporli in sacchetti sterili, indicando sugli stessi il nome, la data, l'ora di confezionamento della preparazione e il nome del cuoco responsabile della preparazione. I campioni devono essere prelevati prima dell'avvio del servizio e conservati in congelatore a temperatura di -18° per le 72 ore successive al consumo dei pasti. La mancanza del prodotto campione, rilevata in sede di controllo, sarà sanzionato con le penali previste all'art. 9.

La I.A. deve garantire la rintracciabilità di tutte le derrate presenti in ciascuna struttura. A tal fine, su richiesta del RUP di GTT, dovrà esibire, anche in via telematica, i documenti comprovanti la provenienza della merce: bolle di accompagnamento, fatture e schede tecniche dei prodotti.

### 3.2 Organizzazione del servizio di ristorazione - Giorni e orari di servizio

La preparazione dei pasti dovrà avvenire secondo la "cucina tradizionale" in legume fresco-caldo. Può essere prevista l'erogazione di pasti cucinati secondo la tecnica del legume refrigerato (conosciuta anche come "legume freddo" o "cook and chill").

Deve essere prevista, nelle mense in cui gli utenti ne faranno richiesta, la dotazione di attrezzature, l'approvvigionamento di derrate e la preparazione di pasti destinati ad utenti che necessitano di un regime alimentare dietetico di tipo sanitario (in particolare celiaci).

Il servizio di ristorazione dovrà essere espletato mediante la preparazione e distribuzione di circa 170.000 pasti/anno con modalità self-service presso le sedi GTT. Qui di seguito si presenta tabella di sintesi con il numero di pasti medi di riferimento attuali:

NUMERO PASTI MEDI DI RIFERIMENTO						
MENZA	FERIALE		SABATO		DOMENICA/FESTIVI	
	Pranzo	Cena	Pranzo	Cena	Pranzo	Cena
GERBIDO	124	21	48	8	14	5
S. PAOLO	143	15	22	5	7	4
NIZZA	114	23	37	12	12	8
MANIN	188	10	26	4	6	3
VENARIA	95	17	40	7	10	5
METRO	62	10	11	0	5	0
TOTALE	726	96	184	36	54	25

Si precisa che il numero pasti riportato in tabella è riferito ad una “giornata tipo” normale. Nei mesi estivi e in occasione di alcune festività – ad esempio il periodo natalizio – il numero effettivo può discostarsi significativamente. La variazione in più o in meno del numero dei pasti complessivi contrattuali nell’ambito del 20% rispetto a quello indicato, non dà diritto alla I.A. di richiedere indennizzi a qualsiasi titolo.

Eventuali variazioni come anche periodi di chiusura di una o più mense aziendali non costituiranno pretesto per rivedere le condizioni economiche del Contratto.

La I.A. dovrà assicurare la presenza di personale per il conseguimento dei risultati richiesti nel presente Capitolato garantendo per ogni figura professionale e per ogni mensa un numero di ore giornaliere lavorate, in linea con quanto previsto nel progetto tecnico, tali da garantire l’espletamento del servizio nel rispetto sia delle norme di legge sia delle norme del CCNL applicato ai dipendenti. In caso di assenza di un addetto/o dovrà essere garantita la sostituzione entro i tempi dichiarati nel progetto tecnico. Si precisa che la cuoca può essere sostituita da un aiuto cuoca. Qualora non fossero rispettati i tempi di sostituzione sarà applicata la penale prevista all’art. 9 del presente capitolato.

I servizi serali e festivi, dovranno essere presenziati da almeno un addetto. In sede di progetto tecnico potranno essere previste modalità di erogazione alternative compatibilmente con le norme che regolano la pausa mensa durante la prestazione lavorativa dei dipendenti GTT. Si precisa in particolare che i lavoratori “turnisti” che lavorano nelle officine svolgono la pausa all’interno degli impianti GTT.

I pasti potranno essere somministrati a:

- personale dipendente GTT;
- personale dipendente da ditte esterne convenzionate/autorizzate;
- ospiti autorizzati da GTT.

Per particolari esigenze di ulteriori/eventuali presenze oltre a quelle previste, determinate da eventi particolari (corsi, convegni ecc.), GTT comunicherà preventivamente a solo titolo indicativo il numero presunto dei partecipanti: tale numero non sarà comunque vincolante.

Il servizio dovrà essere garantito per le mense di MANIN, GERBIDO, NIZZA, SAN PAOLO, VENARIA e METROPOLITANA negli orari di seguito elencati:

ORARI DI SERVIZIO		
	Pranzo	Cena
FERIALE	10,30 – 14,30	18,00 – 19,30 (a)
SABATO	10,30 - 14,15	18,00 – 19,30 (a) (b)
DOMENICA – FESTIVI	11,00 - 14,00	18,00 – 19,30 (a) (b)

(a): Alla mensa Nizza il servizio serale inizia alle ore 17,45.

(b): Alla mensa Metro non viene effettuato il servizio serale al sabato, alla domenica e nei giorni festivi.

L'operatività dei ristoranti aziendali dovrà essere garantita tutti i giorni dell'anno con l'esclusione di: Capodanno, Pasqua, Pasquetta, 1° Maggio, Ferragosto, Natale, Santo Stefano.

GTT comunicherà entro il 30 aprile di ogni anno le giornate e le mense in cui, eventualmente il servizio sarà sospeso durante il mese di Agosto.

GTT potrà richiedere parziali variazioni dell'orario per le singole mense a fronte di specifiche proprie esigenze organizzative.

Qui di seguito si indicano le linee guida del servizio di ristorazione a cui occorre far riferimento.

- La somministrazione dei pasti deve avvenire mediante il sistema "self-service". Il personale deve avere un atteggiamento improntato a professionalità e gentilezza verso gli utenti. La IA deve garantire, a pranzo, la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menù del giorno fino a 45 minuti prima della conclusione dell'orario di distribuzione. In caso di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale. Il servizio dovrà essere organizzato in modo da evitare il formarsi di code e da assicurare che il personale possa usufruire del medesimo nel tempo massimo di 30 minuti (con priorità di servizio per il personale GTT turnista con orario di pausa pranzo limitato a 30 minuti). Al termine del pasto i commensali dovranno riporre i vassoi nei carrelli, predisposti dalla IA all'esterno della cucina. Lo sbarazzo dei vassoi deve essere svolto rispettando i criteri della raccolta differenziata. Pertanto la IA dovrà assicurare la presenza di bidoni per la raccolta degli scarti alimentari (umido), della plastica, del vetro, della carta e dei rifiuti indifferenziati.
- La preparazione dei tavoli dovrà essere tale da garantire la pulizia, il confort e un adeguato decoro alla sala mensa. Deve essere prevista la fornitura ad ogni commensale di almeno tre tovaglioli di carta, di una tovaglietta di carta monouso con funzione di coprivassoio, di stuzzicadenti a confezione singola, Il personale della DA, al termine dell'orario di distribuzione, deve provvedere alla risistemazione delle sale di consumo dei pasti, alla pulizia dei tavoli, sedie ed arredi, al lavaggio e alla sanificazione delle stoviglie e di quanto utilizzato per il servizio e alla pulizia generale di attrezzature, macchinari e locali.
- Per il servizio serale, dei giorni feriali e festivi, dovrà prevedere un servizio di prenotazione dei pasti. La prenotazione avverrà con le modalità che la IA proporrà in sede di offerta. Nell'ambito del progetto tecnico saranno premiate le proposte che prevedano un portale dedicato a GTT nel cui ambito sia prevista la funzione di prenotazione con accesso diretto sul portale o mediante e-mail. Dovrà anche essere prevista la prenotazione presso la struttura in cui si desidera cenare. La prenotazione potrà essere settimanale o giornaliera. Dovranno essere garantiti i pasti prenotati entro le ore 20,00 del giorno precedente.
- Il progetto tecnico dovrà prevedere, per il servizio serale, soluzioni organizzative per l'erogazione di un servizio alternativo nei giorni feriali e festivi. Per consentire la consumazione dei pasti serali senza accedere ai locali mensa, GTT potrà mettere a disposizione tre locali nei seguenti comprensori: Gerbido, S.Paolo e Venaria.
- Ciascuna mensa deve essere dotata di un numero minimo di stoviglie come riportato nella tabella che segue:

DOTAZIONE STOVIGLIE						
	Manin	S.Paolo	Gerbido	Nizza	Venaria	Metro
Piatti piani	180	140	120	115	95	60
Piatti fondi	180	140	120	115	95	60
Ciotole (uso insalatona)	80	60	60	50	40	30
Piattini	100	90	80	70	60	30
Frutta						
Cucchiai	110	100	90	80	70	40
Forchette	180	140	120	115	95	60
Coltelli	180	140	120	115	95	60

Qualora durante una verifica condotta dagli organi di controllo si riscontrasse una mancanza di stoviglie superiore al 20% rispetto alle quantità indicate in tabella saranno applicate le penali indicate all'art. 9.

*Nell'ambito del progetto tecnico la I.A. dovrà illustrare:*

- *il Piano di gestione del personale evidenziando le ore di manodopera che intende impiegare per la gestione del servizio. Si precisa che le ore destinate all'attività di pulizia previste all'articolo 3.7 devono essere indicate distintamente.*
- *La proposta per la gestione del servizio di prenotazione pasti.*
- *La proposta per la gestione con modalità alternative del servizio serale nelle sedi di Gerbido, S.Paolo e Venaria.*

### **3.3 Organizzazione del servizio di ristorazione – struttura del menù**

La I.A. dovrà predisporre 2 menu stagionali che saranno articolati per mese (primavera/estate 01/04/ - 30/09 e autunno/inverno 01/10 - 30/03). Le preparazioni proposte per ciascun mese dovranno tener conto della stagionalità in particolare per i prodotti ortofrutticoli. All'art. 15 sono riportate le tabelle con le stagionalità delle verdure e della frutta.

La I.A. presenterà con cadenza semestrale, almeno 30 giorni prima dell'inizio, il menù stagionale al RUP di GTT, il quale, sentita la Commissione Mensa, potrà disporre le variazioni ritenute necessarie.

Il menù presentato dalla IA dovrà essere redatto e firmato da persona in possesso di specializzazione in dietologia o comunque in possesso di titoli analoghi (specializzazione in scienza dell'alimentazione, scienze gastronomiche) . Inoltre dovrà essere corredato da :

- ricettario per la preparazione delle portate, che dovrà essere standard per tutte le mense GTT;
- grammature dei principali ingredienti;
- dichiarazione nutrizionale con indicazione del valore energetico e dei valori bromatologici essenziali (es. proteine, carboidrati, grassi e sale).

I pasti devono avere un equilibrato apporto proteico, calorico e vitaminico, essere gustosi ma leggeri, adatti a proseguire l'attività lavorativa e composti da alimenti accostati tra loro in modo adeguato ed equilibrato.

I pasti saranno preparati rispettando l'articolazione prevista nel menu stagionale. All'art. 17 della parte seconda del capitolato sono indicate le grammature previste per la predisposizione dei pasti.

Si richiede merce di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotta secondo le vigenti norme di legge e rispondente ai requisiti richiesti dalle norme igieniche



sanitarie in vigore, nonché dal regolamento dell'Ufficio di Igiene di competenza.  
Entro 30 giorni dell'avvio del servizio dovranno essere presentate almeno 2 alternative per ogni tipo di pane richiesto (bianco, integrale e senza sale). Il RUP, sentita la commissione mensa, comunicherà alla I.A. il tipo di pane scelto.  
Il pasto è composto, a scelta dell'utente, come di seguito specificato:

	<b>SCELTE</b>	<b>ALTERNATIVE PRESENTI TUTTI I GIORNI A SECONDA DELLA DISPONIBILITA'</b>
<b>PRIMO PIATTO</b>	<b>1 PRIMO PIATTO A SCELTA TRA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Primo piatto asciutto</li> <li>• Primo piatto in brodo</li> <li>• Pasta e riso al pomodoro o in bianco con olio o burro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Porzione di tre formaggi a scelta per un totale di 100 gr.</li> <li>• grana padano gr.80</li> <li>• prosciutto cotto gr.80</li> <li>• altri salumi gr.60</li> <li>• a scelta una porzione di frutta fresca, o cotta o macedonia</li> <li>• A scelta uno yogurt, un gelato o un dolce/dessert</li> </ul>
<b>SECONDO PIATTO</b>	<b>1 SECONDO PIATTO A SCELTA TRA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• piatto caldo (*)</li> <li>• piatto vegetariano</li> <li>• fettina di carne bianca /rossa alla piastra (**)</li> </ul> <p>(*) utilizzando a rotazione le diverse tipologie di carne /pesce previste nelle tabelle merceologiche; (**) a seconda della disponibilità;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Porzione di tre formaggi a scelta per un totale di 120 gr.</li> <li>• grana padano gr.100</li> <li>• prosciutto cotto gr. 100</li> <li>• altri salumi gr. 80</li> <li>• tonno sott'olio in scatola gr.125</li> <li>• 1 porzione di verdure cotta/cruda + 1 pz. Frutta o 1 yogurt</li> </ul> <p><b>Alternativa estiva.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Insalatona mista gr. 250 composta di <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verdure Gr. 150</li> <li>- altri elementi gr. 100 (a titolo di esempio tonno, uova, formaggio, olive, capperi, mais in base alla ricetta) n.b. : <u>sostituisce il secondo + il contorno</u></li> </ul> </li> </ul>
<b>CONTORNO</b>	<b>1 CONTORNO A SCELTA TRA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 contorno cotto caldo</li> <li>• 1 contorno di verdure al vapore</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verdure crude di stagione assortite per la composizione delle insalate</li> <li>• A scelta uno yogurt, dolce/dessert o gelato (solo estate)</li> <li>• a scelta una porzione di frutta fresca, o cotta o macedonia</li> </ul>
<b>FRUTTA/ DESSERT</b>	<b>1 PORZIONE A SCELTA TRA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 tipologie di frutta fresca</li> <li>• 1 Yogurt naturale/frutta</li> <li>• 1 dolce/dessert</li> </ul>	<p><b>Alternativa estiva.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 gelato</li> </ul>
<b>PANE</b>	<b>1 PEZZO DA GR. 50 CAD. A SCELTA TRA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pane comune</li> <li>• pane integrale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 confezioni grissini</li> </ul>
<b>BEVANDA</b>	<b>A SCELTA con sistema free beverage</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Acqua minerale naturale /gassata</li> <li>• Altre bibite (almeno tre tipologie)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• In caso di guasto all'apparecchiatura di free beverage o in situazioni di emergenza dovranno essere disponibili confezioni di acqua naturale PET 0,5 l</li> </ul>

### 3.4 Organizzazione del servizio in stato di emergenza.

La IA deve garantire l'erogazione di un servizio di ristorazione alternativo, concordando le modalità operative con il RUP di GTT, per:

### **1. situazioni di emergenza:**

- guasto di uno o più impianti e/o attrezzature utilizzati nella preparazione dei pasti;
- sospensione delle utenze in rete per un tempo tale da impedire la preparazione/somministrazione dei pasti nelle cucine GTT;
- avarie delle strutture di refrigerazione dei prodotti deperibili;

In occasione di tali evenienze la IA dovrà predisporre un servizio alternativo, secondo quanto proposto nel progetto tecnico, o predisponendo packet lunch o utilizzando strutture produttive esterne (centri di cottura) proprie o di terzi di cui ne abbia la disponibilità. Le strutture devono essere in possesso di autorizzazione dell'ASL competente per lo svolgimento dell'attività di produzione pasti.

La notizia della situazione di emergenza che impedisce la produzione o la continuazione della distribuzione dei pasti, deve essere comunicata dall'RGC, o da un suo delegato, al RUP e al DEC non appena nota. Il servizio alternativo deve essere attivato entro 30 minuti dalla comunicazione dell'emergenza.

### **2. Interventi di manutenzione straordinaria e lavori edili, eseguiti da GTT o dalla IA, sui locali, impianti, e attrezzature delle mense.**

La IA e GTT, ciascuno per la propria competenza come meglio specificato agli artt. 3.9 e 3.10, possono avere necessità di eseguire interventi di manutenzione straordinaria sulle attrezzature, sugli impianti e sulle strutture edili.

- a) Interventi a carico della IA: il RGC dovrà comunicare al RUP il tipo di intervento, la durata e l'impatto sul servizio di ristorazione;
- b) Interventi a carico di GTT: il RUP dovrà comunicare all'RGC il tipo di intervento, la durata e l'impatto sul servizio di ristorazione.

In entrambi i casi la IA dovrà attivare un servizio alternativo in linea con quanto previsto dal progetto tecnico, concordando le modalità con il RUP di GTT.

Nel caso siano presenti le necessarie condizioni di sicurezza e di igiene, sarà utilizzata la sala mensa per il consumo dei pasti prodotti presso il centro di cottura esterno.

In caso invece di inagibilità della sala mensa potranno essere predisposti dei packet lunch.

*Il piano logistico del servizio in stato di emergenza dovrà essere illustrato nell'ambito del progetto tecnico. Dovrà dettagliare la gestione del servizio indicando: un menù di emergenza tipo, la sede di produzione, modalità di produzione, trasporto e distribuzione nel rispetto del piano HACCP.*

### **3.5 Preparazione pasti da asporto (PACKET LUNCH )**

La I.A. dovrà predisporre, in alternativa ai pasti consumati nella sala da pranzo, dei pasti da asporto. I commensali potranno prenotarli, tutti i giorni dal lunedì alla domenica, dalle ore 8,30 fino alle ore 11,30. Potranno essere ritirati dalle ore 9,00 alle 14,30 e dalle 18,00 alle 19,30. Dovranno essere così composti:

- due panini farciti di grammatura pari a 100 gr. a scelta tra:
  - formaggio,

- affettati,
- vegetariano (verdure grigliate oppure pomodoro e mozzarella)
- una bottiglietta di acqua (naturale o frizzante),
- un frutto,
- uno snack dolce monoporzione .

Gli alimenti dovranno essere contenuti dentro un lunch box di carta o sacchetti di plastica non trasparente dotati di serigrafia colorata.

### **3.6 Menù dedicato ad una alimentazione particolare.**

La IA dovrà dotarsi delle attrezzature necessarie per confezionare pasti per commensali soggetti ad allergie, in particolare celiaci, giustificate da dichiarazione medica.

La IA dovrà assicurare che il personale sia adeguatamente formato per la predisposizione di pasti destinati a utenti che richiedono un'alimentazione particolare di tipo dietetico-sanitario (allergie, intolleranze).

I pasti (sia i pranzi che le cene) dedicati a queste specifiche esigenze dovranno essere prenotati entro le ore 10,00 del giorno in cui vengono consumati con le stesse modalità previste per i pasti serali. I piatti caldi dedicati a soggetti allergici/ceciaci/intolleranti saranno preparati presso le cucine delle mense in legume refrigerato: cottura, confezionamento in vaschette sigillate in materiale plastico, raffreddamento in abbattitore fino al raggiungimento della temperatura di +4° al cuore del prodotto e conservazione a +4°, riattivazione in forno microonde al momento del consumo. Le vaschette dovranno essere etichettate con indicazione del tipo di piatto e dell'utente destinatario. La IA dovrà predisporre dettagliata procedura operativa, da illustrare nell'ambito del progetto tecnico, per illustrare il processo di produzione dei pasti destinati agli utenti che richiedono un'alimentazione particolare e che specifichi le misure preventive poste in essere per evitare il rischio di contaminazione da allergeni.

### **3.7 Servizio di pulizia e norme igienico sanitarie.**

La IA deve rispettare il Piano di pulizia presentato nel progetto tecnico che dovrà prevedere il tempo (espresso in ore) e la frequenza delle seguenti voci:

- Pulizia e disinfezione dei locali, degli arredi, dei macchinari e delle attrezzature; si precisa che, per le mense Manin e Metro, la IA non dovrà provvedere alla pulizia dei locali refettorio, collocati all'interno dei locali concessi in uso;
- Pulizia dei locali e arredi della cucina: pavimenti, rivestimenti, scaffali, armadi, banco distribuzione, tavoli di lavoro;
- Pulizia locali destinati a magazzino comprese le celle frigorifere, gli armadi e gli scaffali con disinfezione periodica e disinfestazione;
- Pulizia e disinfezione degli spogliatoi, dei servizi igienici e lavatura a fondo pavimenti e rivestimenti in piastrelle. Presso la mensa di Manin il servizio igienico ad uso promiscuo è a carico della gestione della mensa;
- Pulizia (scopatura e lavaggio) dei pavimenti delle sale adibite al consumo pasti e delle relative scale di accesso; lavatura con prodotti idonei e successiva asciugatura dei tavoli e delle sedie dei ristoranti aziendali; il personale che effettua tale servizio non può, nel corso di tutta la durata dello stesso, essere impegnato nella distribuzione delle vivande;
- Pulizia e sanificazione di tutte le attrezzature di cucina in accordo con quanto previsto dal manuale HACCP;

- Lavatura di tutti i vetri interni ed esterni, dei serramenti e delle tende;
- Pulizia e lavaggio con idonee sostanze ad acqua delle cappe di aspirazione, dei filtri e dei canali;
- Pulizia dei muri e delle pareti mobili (vetrate e non vetrate);
- *Pulizia e lavaggio scale come da tabella che segue:*

<i>MENSA</i>	<i>INGRESSO PRINCIPALE</i>	<i>INGRESSO SECONDARIO</i>
<i>GERBIDO</i>	--	--
<i>SAN PAOLO</i>	<i>Da ingresso principale fino al 1° piano</i>	--
<i>NIZZA</i>	<i>Tutta la scala eccetto la rampa e il pianerottolo che consente l'accesso agli uffici GTT</i>	--
<i>MANIN</i>	<i>Dall'ingresso lato cortile tutta la scala fino al 1° piano</i>	<i>Dall'ingresso di via Manin 13 fino al 1° piano (ingresso mensa)</i>
<i>VENARIA</i>	<i>Da ingresso principale fino al 1° piano escluso il pianerottolo del pianterreno</i>	--
<i>METRO</i>	<i>Scala interna di collegamento sala pranzo 1° piano e sala pranzo 2° piano</i>	--

Il Piano dovrà anche prevedere le frequenze delle seguenti attività da affidare a ditte specializzate:

- Disinfezione dei coltelli e delle lame delle affettatrici;
- Derattizzazione, deblattizzazione, disinfestazione di tutti i locali.

Qualora, a seguito di segnalazioni da parte del personale della IA, o di audit del RUP/DEC o della commissione mensa, si rilevassero criticità relativamente a queste due attività la IA dovrà far eseguire un intervento aggiuntivo. Successivamente dovrà assicurare un'attività di monitoraggio per garantire la risoluzione dei problemi.

I prodotti detergenti e sanificanti dovranno essere idonei all'impiego nel settore alimentare: ove disponibili sono da preferire prodotti eco-compatibili.

Tutti i prodotti detergenti, disinfettanti e disinfestanti devono essere conformi alla vigente normativa come specificato nell'allegato 2 al presente capitolato.

I prodotti per la pulizia dovranno essere utilizzati, dal personale o dalle ditte affidatarie del servizio, secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

I detersivi e i prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, mantenuti con relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi.

Per le attività di lavaggio è vietato cospargere i pavimenti utilizzando abbondanti quantità di acqua gettata direttamente con secchi o con gomme, dovranno comunque essere evitati ristagni d'acqua sui pavimenti, gli interventi di pulizia dei pavimenti devono essere effettuati con macchina lavasciuga professionale.

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, il servizio dovrà rispettare:

- la L. n.283 del 30/04/1962 (Modifica T.U. leggi sanitarie approvato con R.D. n. 1265 del 27/7/1934 “Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande” e dal suo regolamento di esecuzione n.327 del 26/03/1980 e s.m.i);
- i regolamenti CE appartenenti al cosiddetto pacchetto igiene:
  - Regolamento 852/2004 (igiene dei prodotti alimentari)
  - Regolamento 853/2004 (igiene dei prodotti alimentari di origine animale)
  - Regolamento 854/2004 (organizzazione dei controlli ufficiali)
  - Regolamento 882/2004 (verifica della conformità alla normativa nel controllo ufficiale);
- il Regolamento di igiene del Comune di Torino.

Le operazioni di pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni di alimenti e/o distribuzione dei pasti.

Il personale che effettua la pulizia deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.

*Nell'ambito del progetto tecnico la I.A. dovrà illustrare il Piano di pulizia e sanificazione. Per ciascun tipo di locale, arredo, macchinario, attrezzatura e utensile dovrà contenere le procedure, le frequenze e i prodotti utilizzati sia detergenti che disinfettanti.*

### **3.8 Controlli microbiologici e piano di autocontrollo**

La I.A. dovrà effettuare controlli microbiologici, con dei tamponi, sulle superfici all'interno della cucina, per verificare l'efficacia delle operazioni di detersione e disinfezione. Dovranno essere effettuati controlli anche sulle stoviglie, all'uscita della lavastoviglie.

Saranno effettuati controlli microbiologici anche sugli alimenti nelle zone di deposito, nella zona di produzione (cucina) e nella zona di somministrazione, con il prelievo di campioni di alimenti al fine di verificare la corretta modalità di conservazione e salubrità degli stessi. Per quanto riguarda i microrganismi da analizzare, i piani di campionamento e i limiti di accettabilità, si farà riferimento al Regolamento 2073/2005 che stabilisce i criteri microbiologici per gli alimenti, secondo criteri di sicurezza e di igiene del processo.

La gestione della sicurezza degli alimenti, nell'ambito del magazzino e della cucina, deve basarsi sulla costante applicazione della rintracciabilità secondo i principi del Regolamento CE n. 178/2002 e secondo le Linee Guida pubblicate sulla Gazzetta Ufficiale del 19/12/2005.

La I.A. entro 60 giorni dalla stipula del contratto dovrà presentare al RUP di GTT un Piano di Autocontrollo igienico sanitario, in conformità al Regolamento CE 852/2004, personalizzato e specifico per ogni singola mensa aziendale. Il Piano sarà redatto secondo quanto previsto dalle norme in vigore. La I.A. dovrà nominare un responsabile del Piano di autocontrollo il quale dovrà effettuare e documentare almeno un sopralluogo al mese in ogni struttura seguendo una specifica check list per il monitoraggio della sicurezza alimentare e degli adempimenti del sistema di prevenzione igienico sanitario. Copia del verbale di sopralluogo deve essere inviata al RUP di GTT.

### **3.9 Manutenzione, in carico alla IA, dei macchinari, delle attrezzature, delle strutture edilizie e degli impianti tecnologici.**

#### 3.9.1 Manutenzione macchinari e attrezzature.

Si intende la manutenzione dei macchinari e delle attrezzature presenti nei locali affidati in via esclusiva alla IA ( cucine, sale da pranzo, magazzini, spogliatoi e servizi igienici del personale).

Sono compresi a titolo di esempio i grandi elettrodomestici, (cucine, forni, lavastoviglie, bollitori, abbattitori e linee self-service) e le piccole attrezzature (ad es. pelapatate, tritacarne, affettatrici, tagliacubetti, fornetti microonde).

La IA dovrà provvedere a tutta la manutenzione ordinaria:

- programmata: si intendono tutte le verifiche periodiche di funzionalità effettuate secondo la periodicità e le check list previste dai manuali di manutenzione; sono da prevedere le affilature periodiche dei coltelli, delle lame delle affettatrici, il controllo della taratura delle balance e la funzionalità del sistema anticalcare abbinato alle lavastoviglie;
- accidentale: si intendono le riparazioni necessarie per riparare i guasti;
- di consumo: si intendono gli interventi che richiedono la sostituzione di componenti di macchinari o attrezzature dovute all'usura.

La IA dovrà predisporre, un dettagliato Piano della Manutenzione, eseguito in proprio o da società specializzata, indicando le modalità operative di intervento e la frequenza degli interventi programmati nel rispetto di quanto previsto nei manuali di manutenzione delle case costruttrici.

La IA dovrà mantenere in efficienza i macchinari e le attrezzature, affidate in comodato da GTT risultanti dal verbale di consegna, collocati all'interno dei locali per la produzione, lo stoccaggio, il consumo dei pasti, e dei locali di servizio.

La I.A., al manifestarsi di guasti di attrezzature a lei affidate, dovrà provvedere immediatamente al ripristino della funzionalità delle stesse.

Gli interventi dovranno essere eseguiti secondo le norme di buona tecnica, e nel rispetto di quanto previsto nei manuali di manutenzione delle case costruttrici.

La IA dovrà comunicare a GTT la data di esecuzione degli interventi programmati, il sorgere di eventuali anomalie di funzionamento e la data di intervento prevista e il successivo ripristino.

Presso ciascuna mensa dovrà essere presente il registro della manutenzione dove dovranno essere registrati tutti gli interventi eseguiti con indicazione del tipo di intervento effettuato, del giorno, del tecnico e con apposizione della firma. Dovranno altresì essere conservate le bolle /schede di intervento rilasciate dalla ditta di manutenzione e controfirmate dal responsabile operativo della mensa oggetto di intervento. GTT effettuerà controlli sulla corretta e sistematica applicazione della procedura proposta dal fornitore in sede di gara, nonché sulla tempestiva segnalazione degli interventi a GTT.

In caso di mancata ottemperanza sarà applicata la penale prevista all'art. 9 del presente capitolato ed inoltre, GTT provvederà alla riparazione delle attrezzature guaste addebitando alla I.A. l'ammontare delle fatture, oltre ad un costo addizionale pari al 20% sulle medesime.

Nel caso in cui, a seguito di dichiarazione della ditta incaricata della manutenzione, un'attrezzatura o un macchinario non siano riparabili o il costo della riparazione superi il 40% del prezzo di acquisto per una fornitura analoga, GTT provvederà alla sostituzione a proprie spese.

### 3.9.2 Manutenzioni a parti di fabbricati e/o impianti.

Sono comprese le seguenti attività:

- Tinteggiatura (pareti e soffitti): durante il contratto dovranno essere eseguite almeno due tinteggiature in tutti i locali, una entro il primo anno di contratto e la seconda entro 36 mesi dal prima tinteggiatura, le date e le modalità di effettuazione saranno concordate con il RUP di GTT;
- Riparazioni idrauliche sulle parti di impianti esterne alle murature, compresa la sostituzione di rubinetti nel caso non fossero riparabili;
- Disotturazione degli scarichi;
- Pulizia, riparazione e sostituzione di esche per mosche/zanzare;
- Pulizia, riparazione e sostituzione di ventole di aspirazione a parete;
- Riparazione dei boiler collocati all'interno dei locali concessi in uso alla IA (ove presenti).

La IA dovrà comunicare a GTT la data di prevista esecuzione degli interventi – programmati e riparativi – e dare conferma dell'avvenuta esecuzione degli interventi. Dovrà garantire la regolare tenuta del registro degli interventi così come disposto al punto 3.7.1..

GTT effettuerà controlli sulla corretta e sistematica applicazione della procedura proposta dal fornitore in sede di gara, nonché sulla tempestiva segnalazione degli interventi a GTT.

In caso di mancata ottemperanza sarà applicata la penale prevista all'art. 9 del presente capitolato ed inoltre, nel caso in cui i guasti siano causati da un uso improprio degli impianti o delle strutture da parte della IA, o sia rilevata incuria nelle segnalazioni, GTT provvederà alla riparazione delle parti addebitando alla I.A. l'ammontare delle fatture, oltre ad un costo addizionale pari al 20% sulle medesime.

### **3.10 Manutenzione, in carico a GTT, delle strutture edili e degli impianti tecnologici.**

I locali messi a disposizione, in via esclusiva, alla IA per le attività di stoccaggio, preparazione, conservazione e somministrazione sono dotati di impianti conformi alle leggi vigenti in materia igienico sanitaria e sicurezza del lavoro.

GTT si impegna a garantire la manutenzione programmata e accidentale degli impianti tecnologici e delle strutture edilizie secondo quanto di seguito riportato:

**Impianti elettrici:** la responsabilità per la manutenzione in carico a GTT riguarda esclusivamente gli impianti di distribuzione e relativi quadri sino al punto di allaccio elettrico di ciascuna macchina utenza di pertinenza della UA (quadretto, se presente o presa dedicata). Pertanto non comprende i macchinari collegati all'impianto elettrico, compreso l'elemento di collegamento.

**Impianti di climatizzazione:** gestione e manutenzione degli Impianti termici di riscaldamento e di condizionamento;

**Impianti di produzione acqua calda sanitaria:** gestione e manutenzione degli impianti centralizzati e dei boiler collocati all'esterno dei locali concessi in uso alla IA;

**Ascensori e montacarichi:** si precisa che solo le mense Gerbido, Manin e Metro

dispongono di montacarichi abilitate al trasporto di merci e persone; la mensa Nizza è dotata di un ascensore ad uso esclusivo della I.A. che collega il magazzino con la sala pranzo e la cucina;

**Impianti di aspirazione e immissione aria:** manutenzione del motore e dei filtri esterni di immissione ed espulsione;

**Impianto del gas:** manutenzione della rete di alimentazione a valle del contatore

**Impianti rilevazione perdite gas e blocco funzionale alla sicurezza:** saranno eseguite le verifiche periodiche manutentive secondo quanto previsto dalla normativa. Gli impianti sono dotati di un by-pass, lucchettato, il cui sblocco deve essere eseguito esclusivamente dal personale GTT autorizzato;

**Impianti idrici di carico e scarico:** gestione dell'impianto idrico per garantire il corretto afflusso di acqua calda e fredda, svuotamento delle vasche di depurazione acque (mense Nizza e Metro);

**Impianti di allarme antintrusione** (ove presenti)

**Impianti allarme antincendio e sistemi di spegnimento incendi:** saranno eseguite le verifiche periodiche secondo quanto previsto dalla normativa;

**Estintori e porte rei:** saranno eseguite le verifiche periodiche secondo quanto previsto dalla normativa;

**Manutenzioni edili ordinarie:** sostituzione piastrelle rotte delle pareti o dei pavimenti;

**Manutenzione agli infissi:** sostituzione vetri e zanzariere rotti, riparazione/sostituzione porte e infissi, riparazione/sostituzione di chiudi porta;

**Terminali rilevazione consumo pasti ed emettitrici di scontrini:** saranno eseguite le verifiche periodiche e le riparazioni dovute a guasti.

Affinché GTT possa garantire la manutenzione accidentale, relativamente agli impianti e parti su cui ha la responsabilità esclusiva, è assolutamente necessario che il RGC, o suo delegato, della IA provveda puntualmente e tempestivamente a segnalare per iscritto al RUP di GTT il manifestarsi di guasti agli impianti o di degrado alle strutture edili a lei affidate. Qualora ciò non avvenga nelle modalità e nei tempi indicati, GTT non si assume alcuna responsabilità sulle conseguenze a persone e/o cose che potrebbero determinarsi per effetto di guasti o danni sopra esposti; la responsabilità, in tale situazione rimarrà completamente ed esclusivamente in carico alla IA.

GTT per eseguire manutenzioni agli impianti tecnologici di stabilimento potrà effettuare interruzioni dei servizi di energia elettrica, gas e acqua. Il RUP comunicherà con almeno 24 ore di anticipo, salvo interruzioni dovute a cause di forza maggiore, al R.G.C. data, modalità e durata presunta dell'intervento. La DA dovrà provvedere, ove necessario, alla rimozione e stoccaggio delle derrate alimentari deperibili contenute in frigorifero presso altre strutture garantendone la filiera di conservazione corretta.

*La I.A. nell'ambito del progetto tecnico dovrà presentare il Piano di manutenzione ordinaria. Dovrà essere specificata la frequenza degli interventi di manutenzione programmata riferita ai macchinari, alle attrezzature, alle strutture edili e agli arredi. Dovrà anche essere illustrata la Procedura di manutenzione che conterrà le tempistiche degli interventi in seguito a guasti e delle azioni risolutive prospettate con particolare riferimento alle attrezzature e ai macchinari che impattano direttamente sul sistema di produzione e distribuzione dei pasti.*



### 3.11 Impianti aspirazione e trattamento aria.

Nell'appalto è prevista la revisione, l'adeguamento alle norme di legge e alle norme uni/iso degli impianti di aspirazione per soddisfare i requisiti ambientali ed energetici. *Nell'ambito del progetto tecnico dovranno essere specificati gli interventi che si propongono per ciascun impianto. Potrà essere proposta l'eventuale sostituzione degli impianti di aspirazione/immissione dell'aria. In questo caso dovranno essere previsti, qualora necessari, interventi edili per l'installazione del nuovo impianto. Per migliorare le condizioni ambientali dei locali cucina e sala da pranzo, in particolare per le mense Manin e Venaria, la I.A. potrà proporre modifiche al layout della linea di distribuzione favorendo un ricircolo dell'aria controllato.*

**La realizzazione del progetto deve essere terminata entro sei mesi dalla stipula del contratto.**

### 3.12 Fornitura attrezzature.

Nell'appalto è prevista la fornitura dei macchinari e delle attrezzature comprese nell'allegato 1 al presente capitolato. Tutti gli elementi dovranno essere forniti **entro sei mesi dall'avvio del contratto o entro il termine migliorativo offerto** e diventeranno a tutti gli effetti di proprietà di GTT al termine del contratto o in caso di scioglimento anticipato. Tutte le forniture destinate al contatto con gli alimenti devono essere conformi alla normativa quadro (Regolamento CE 1935/2004 e s.m.i.) e alle norme specifiche, comunitarie e nazionali, relative alle diverse tipologie di materiale (ad es. ceramica, plastica, acciaio inox). Ogni elemento dovrà essere accompagnato dalla Dichiarazione di conformità prevista dall'art. 16 del Regolamento CE 1935/2004.

### 3.13 Dotazione pentolame e stoviglie.

La dotazione esistente di pentolame e stoviglie sarà consegnata in sede di sopralluogo. La IA dovrà durante tutta la durata del contratto mantenere un livello adeguato di pentolame e stoviglie almeno pari alla dotazione risultante dall'inventario consegnato in sede di sopralluogo e che sarà allegato al verbale di consegna locali. Nell'ambito del progetto tecnico la IA potrà proporre integrazioni alla dotazione esistente **che dovranno essere effettuate entro tre mesi dalla stipula del contratto.** Le nuove forniture a fine contratto rimarranno di proprietà di GTT. GTT si riserva la possibilità di effettuare degli audit periodici per verificare la reale consistenza delle dotazioni. Qualora le quantità di stoviglie risultanti dall'inventario fossero inferiori alla dotazione iniziale, integrata dalle forniture fatte dalla I.A., e la differenza fosse superiore al 20% saranno applicate le sanzioni previste all'art. 9.

## Articolo 4 – Durata

- 4.1 Il contratto avrà la durata di cinque anni dalla stipulazione o dall'avvio di urgenza del RUP.
- 4.2 L'appaltatore è tenuto a proseguire nell'esecuzione delle prestazioni alle stesse condizioni contrattuali oltre la scadenza di cui al punto 4.1 nei limiti strettamente necessari alla conclusione delle procedure di riaffidamento e comunque non oltre sei mesi. Si applicano le modalità di cui all'art. 5.3.2.

## Articolo 5 – Oneri dell'appaltatore

### 5.1 Principi generali

- 5.1.1 La sottoscrizione del contratto comporta attestazione da parte della IA di piena

conoscenza e accettazione delle condizioni dell'affidamento espresse dal contratto medesimo, dal presente capitolato e da tutti gli allegati.

**5.1.2** La IA è tenuta all'esecuzione del contratto secondo i principi di buona fede, correttezza, leale cooperazione, tempestiva e chiara informazione di ogni circostanza imprevista influente sul buon esito dell'appalto.

**5.1.3** Il RGC è tenuto a sottoscrivere ogni verbale o documento predisposto dal RUP o dal DEC o loro assistenti.

## **5.2 Personale**

**5.2.1** La IA è tenuta ad applicare il trattamento economico e normativo stabilito dai CCNL nazionali e territoriali in vigore per settore e zona in cui si eseguono le prestazioni.

**5.2.2** La IA è tenuta all'osservanza delle disposizioni sulla sicurezza del lavoro ex d.lgs. 81/2008.

**5.2.3** Il RGC ha l'obbligo di:

- comunicare all'avvio delle prestazioni l'elenco dei lavoratori, dotati di tessera di riconoscimento ai sensi delle leggi n. 136/2010 e art. 18 co.1 lett. u) d.lgs. 81/2008, che avranno accesso alle strutture aziendali e tempestivamente ogni eventuale variazione
- trasmettere report mensili sul personale effettivamente impiegato e sulla effettiva corresponsione delle retribuzioni.

Nell'attuale appalto, sono impiegati n 24 operatori dettagliati - per livello, ore settimanali e data assunzione - nella tabella sottostante ai quali è applicato il Contratto Collettivo Nazionale del Lavoro per il personale dipendente da Imprese del Turismo e pubblici esercizi con le caratteristiche per ognuno riportate nella tabella sottostante:

ADDETTI IN SERVIZIO AL 31-12-17				
Assunti con contratto a tempo indeterminato				
Num addetti	Qualifica	Livello	ore settim.	Data assunzione
3	CUOCO	4	35	22/07/2002
1	CUOCO	4	35	07/11/2005
1	CUOCO	4	40	22/07/2002
1	CUOCO	4	40	16/03/2006
1	AIUTO CUOCO	5	15	26/04/2017
1	AIUTO CUOCO	5	25	22/07/2002
1	AIUTO CUOCO	5	30	22/07/2002
1	AIUTO CUOCO	5	30	13/01/2003
1	AIUTO CUOCO	5	35	22/07/2002
1	AIUTO CUOCO	5	40	22/07/2002
1	ASM	6	15	11/01/2007
1	ASM	6	15	22/03/2012
1	ASM	6°S	15	20/02/2006
1	ASM	6°S	15	02/11/2007
1	ASM	6°S	15	09/09/2008
1	ASM	6°S	15	08/04/2010
1	ASM	6°S	15	21/04/2008
1	ASM	6°S	20	22/07/2002
1	ASM	6°S	20	26/08/2002
1	ASM	6°S	20	02/12/2002
2	ASM	6°S	30	22/07/2002

**5.2.4** Entro i tre mesi antecedenti la scadenza, il RGC è tenuto a trasmettere al RUP l'elenco del personale addetto al servizio, con precisazione di livello di inquadramento, data di assunzione, contratto part o full time, numero delle ore settimanali di impiego.

**5.2.5** Formazione.

La I.A. nell'ambito del progetto tecnico deve presentare il piano dell'attività di formazione del personale distinto in :

- piano di formazione per il personale neo assunto;
  - piano di formazione permanente di base;
  - piano formazione specifica.
- **Formazione personale neo assunto:** dovranno essere previsti due percorsi formativi con un monte ore differenziato per:
- operatori impegnati nella manipolazione degli alimenti e nella preparazione dei pasti;
  - operatori addetti alla somministrazione dei pasti e ai servizi ausiliari.
- **Formazione continuativa di base:** dovrà illustrare gli argomenti dei corsi e il monte ore annuo.
- **Formazione specifica:** il piano deve prevedere due tipi di formazione:
- per gli addetti agli incarichi previsti dal D.Lgs. n.81/08 e s.m.i. (antincendio e primo soccorso);
  - per le cuoche/i: il piano deve prevedere un monte ore per elevare il livello di conoscenze delle tecniche di cucina e di utilizzo dei macchinari e attrezzature in linea con le migliori pratiche e con quanto previsto dal manuale HACCP. Può essere previsto un "corso di cucina" da effettuarsi al di fuori delle ore di servizio presso strutture esterne o in una delle strutture di GTT. In alternativa il piano potrà prevedere la presenza, a rotazione nelle cucine GTT, di un cuoco/a con funzione di formatore.

Ogni anno dovrà essere inviato al RUP il piano della formazione con le seguenti informazioni:

- corsi pianificati nell'anno e monte ore dei corsi; dovranno essere previste almeno 20 ore/anno di formazione per il personale full-time e 10 ore per il personale part-time;
- destinatari del corso;
- argomenti trattati nel corso,
- CV dei docenti impiegati.

Dopo ogni corso dovrà essere inviata al RUP una scheda consuntiva del corso svolto firmata dai partecipanti.

*La I.A. nell'ambito del progetto tecnico dovrà inserire il piano della formazione, per i neoassunti, permanente e per la formazione specifica.*

### **5.3 Modifiche e varianti**

**5.3.1** Sono ammesse, previa autorizzazione del RUP, le seguenti modifiche e varianti ai sensi dell'art. 106:

- A. ai sensi dell'art. 106 comma 1 lett. a): variazione dei quantitativi dei pasti erogati anche oltre il quinto d'obbligo. In particolare per riduzione del servizio/chiusura mensa del Nizza; eventuali modifiche degli orari di servizio o diversa organizzazione del servizio (vedi servizio serale) che comportano anche modifiche dell'impegno della tabella turni di impegno

- manodopera e tabella ore di pulizia; attivazione del servizio serale sostitutivo qualora le soluzioni organizzative proposte nell'ambito del progetto tecnico siano ritenute soddisfacenti per le esigenze di GTT;
- B. ai sensi dell'art. 106 comma 1 lett. b): per servizi o forniture supplementari che si sono resi necessari e non inclusi nell'appalto iniziale, ove secondo la valutazione del RUP il cambiamento del contraente produca entrambi i seguenti effetti:
    - 1) risulti impraticabile per motivi economici o tecnici;
    - 2) comporti per GTT notevoli disagi o consistente duplicazione dei costi;
  - C. ai sensi dell'art. 106 comma 1 lett. c): (per varianti in corso d'opera ove siano soddisfatte tutte le seguenti condizioni):
    - 1) la necessità di modifica sia determinata da circostanze imprevedute e imprevedibili, tra cui anche la sopravvenienza di nuove disposizioni legislative o regolamentari o provvedimenti di autorità od enti preposti alla tutela di interessi rilevanti;
    - 2) la modifica non alteri la natura generale del contratto;
  - D. ai sensi dell'art. 106 comma 1 lett. d): in caso di modificazioni soggettive previste dalla norma;
  - E. nei casi e con i limiti di cui all'art. 106 comma 2 ove compatibile con il presente appalto;
  - F. ai sensi dell'art. 106 comma 12: qualora si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni sino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, alle stesse condizioni da esso previste.

**5.3.2** Nei casi di cui al punto 5.3.1 lettere A,B,C,E,F l'appaltatore è tenuto a sottoscrivere l'atto di sottomissione, relativo alla variante, ad esso sottoposto dal RUP ed entro il termine assegnato.

#### **5.4 Sospensioni**

- 5.4.1** In tutti i casi in cui circostanze speciali, non prevedibili al momento della stipulazione del contratto, impediscano in via temporanea il regolare svolgimento dei servizi, il RUP/DEC può disporre la sospensione dell'esecuzione del contratto, compilando, se possibile con l'intervento del RGC, il verbale di sospensione, con l'indicazione delle ragioni che hanno determinato l'interruzione, dello stato di avanzamento del servizio e delle eventuali cautele adottate affinché alla ripresa esso possa continuare senza eccessivi oneri, della consistenza di mezzi e/o attrezzature esistenti sul luogo delle prestazioni al momento della sospensione.
- 5.4.2** Il RUP può disporre la sospensione per ragioni di necessità o di pubblico interesse, tra cui l'interruzione di finanziamenti per esigenze di finanza pubblica. Qualora la sospensione, o le sospensioni, durino per un tempo superiore ad un quarto della durata complessiva prevista, o comunque quando superino sei mesi complessivi, l'appaltatore può chiedere la risoluzione del contratto senza indennità. Se GTT si oppone, l'esecutore ha diritto alla rifusione dei maggiori oneri derivanti dal prolungamento della sospensione oltre i termini suddetti. Nessun indennizzo è dovuto all'esecutore negli altri casi.
- 5.4.3** La sospensione è disposta per il tempo strettamente necessario. Cessate le cause della sospensione, il RUP dispone la ripresa dell'esecuzione e indica il nuovo termine contrattuale
- 5.4.4** Ove successivamente alla consegna del servizio insorgano, per cause

imprevedibili o di forza maggiore, circostanze che impediscano parzialmente il suo regolare svolgimento, l'esecutore è tenuto a proseguire le parti di servizio eseguibili, mentre si provvede alla sospensione parziale delle parti non eseguibili, dandone atto in apposito verbale.

**5.4.5** Le contestazioni dell'appaltatore in merito alle sospensioni sono iscritte a pena di decadenza nei verbali di sospensione e di ripresa. L'iscrizione, a pena di decadenza, deve contenere:

- a) formulazione ed indicazione documentata delle ragioni su cui le contestazioni, pretese o richieste si fondano;
- b) precisazione delle conseguenze che ne derivano sul piano economico con indicazione esatta dei criteri di calcolo, del conteggio e della somma di cui si richiede il pagamento.

## **5.5 Cauzione definitiva**

**5.5.1** La cauzione definitiva, costituita dall'art. 103 d.lgs. 50/2016 è prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti da eventuali inadempimenti, nonché a garanzia del rimborso delle somme pagate in più alla IA rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno. La garanzia cessa di avere effetto alla data di emissione del certificato di conformità rilasciato dal RUP.

**5.5.2** Ove la cauzione sia venuta meno in tutto o in parte, il RUP chiede alla IA la reintegrazione; in caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sul corrispettivo dovuto.

**5.5.3** GTT ha inoltre diritto di valersi della cauzione, nei limiti dell'importo massimo garantito, per l'eventuale maggiore spesa sostenuta per il completamento delle prestazioni nel caso di risoluzione del contratto in danno dell'esecutore, nonché per provvedere al pagamento di quanto dovuto dalla IA per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori dei lavoratori addetti all'esecuzione dell'appalto e/o comunque presenti nei luoghi dove viene prestato il servizio.

**5.5.4** La garanzia è progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo dell'80 per cento dell'iniziale importo garantito. L'ammontare residuo deve permanere fino alla data di emissione del certificato di verifica di conformità, o comunque fino a dodici mesi dalla data di ultimazione risultante dal relativo certificato. Lo svincolo è automatico, senza necessità di nulla osta del committente, con la sola condizione della preventiva consegna all'istituto garante, da parte della IA, degli stati di avanzamento del servizio, in originale o in copia autentica, attestanti l'avvenuta esecuzione.

## **5.6 Altre garanzie**

Qualunque danno a persone e/o cose, guasto o sottrazione di materiali e oggetti di proprietà di GTT o di terzi, causato dal personale della I.A. sarà a carico della stessa che dovrà di conseguenza provvedere al risarcimento e/o al ripristino. In mancanza GTT ha la facoltà di trattenere la somma spettante sul corrispettivo dovuto.

La I.A. ha l'obbligo, a propria cura e spese, di stipulare polizza di assicurazione di

Responsabilità Civile verso Terzi (RCT), compresa GTT, nonché di Responsabilità Civile verso i Prestatori di Lavoro (RCO) per gli infortuni e le malattie professionali che questi possano subire e ne fornisce copia a GTT all'atto della stipula del Contratto.

I massimali assicurati non dovranno essere inferiori a :

- RCT Euro 10.000.000,00 unico per ogni sinistro;
- RCO Euro 5.000.000,00 per ogni sinistro, ma con il limite di Euro 1.500.000,00 per ogni persona lesa.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché per i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto. Dovranno altresì essere compresi in garanzia i danni alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione del servizio.

Trattandosi di Appalto, l'attività di GTT sarà di controllo della corretta esecuzione contrattuale, ma non potrà costituire, in nessun caso manleva delle responsabilità della I.A..

## **5.7 Obblighi vari**

- La I.A. deve provvedere alla notifica della S.C.I.A. di inizio attività di somministrazione di alimenti presso gli sportelli comunali (Comuni di Torino, Venaria e Collegno) ai sensi del Regolamento CE 852/04..
- La I.A. prima dell'avvio del servizio dovrà comunicare al RUP il primo menù stagionale.
- La I.A., entro 30 giorni dalla stipula del contratto e comunque prima dell'avvio delle attività di derattizzazione/deblattizzazione, dovrà presentare al RUP di GTT le schede di sicurezza dei prodotti utilizzati che dovranno essere validate dall'RSPP (responsabile servizio prevenzione e protezione) di GTT.
- La I.A., entro 30 giorni dalla stipula del contratto, dovrà trasmettere copia del libretto di circolazione al RUP di un veicolo attrezzato per il trasporto di derrate o pasti nel rispetto dei requisiti igienici previsti dalla legge;
- La I.A., entro 30 giorni dalla stipula del contratto, dovrà trasmettere i dati del centro di produzione pasti dichiarato in gara (atto di proprietà o altro titolo che ne attesti la disponibilità) e organizzare un sopralluogo con il RUP di GTT durante il quale sarà redatto e firmato un verbale che attesti la disponibilità e funzionalità del centro;
- La I.A., entro 30 giorni dalla stipula del contratto, dovrà consegnare tre macchine lavasciuga presso le mense S.Paolo, Venaria e Manin. A consegna avvenuta dovrà comunicare la disponibilità delle macchine al RUP.
- La I.A., entro 30 giorni dalla stipula del contratto, dovrà consegnare un pc presso i locali ad uso ufficio a disposizione della I.A. presso la mensa Manin e un pc o tablet presso le sedi delle altre mense. A consegna avvenuta dovrà comunicare la disponibilità delle attrezzature informatiche al RUP.
- In caso di inserimento di nuovo personale da adibire alle mansioni di cuoco o aiuto-cuoco, ad assumere addetti in possesso di titolo di studio acquisito presso un istituto alberghiero, o una abilitazione professionale acquisita presso una scuola di cucina riconosciuta dallo Stato o dalla Regione Piemonte.
- Durante l'appalto la I.A. dovrà dare comunicazione scritta al RUP di GTT prima dell'avvio di ogni sessione formativa.
- La I.A. dovrà mantenere, a propria cura e spese, per tutta la durata del Contratto le licenze rilasciate a proprio nome per la gestione delle mense e per la gestione dello spaccio di generi alimentari e bevande che eventualmente risultassero necessarie a norma di regolamento.

- La I.A. dovrà mettere a disposizione presso ogni mensa un presidio farmaceutico secondo le prescrizioni legislative.
- La I.A. dovrà garantire che sia sempre presente almeno n. 1 addetto alla mensa, formato in materia antincendio secondo quanto disposto dal DM 10/03/98 per i locali a rischio incendio medio.
- La I.A. nel caso di variazione del personale, dovrà comunicare i nominativi, le relative qualifiche, a GTT, che potrà porre veto qualora la composizione del personale non abbia le caratteristiche previste dal Contratto. In mancanza di siffatta approvazione la I.A. non potrà procedere ad alcuna variazione. Il personale della I.A. dovrà essere sottoposto alle visite mediche preventive e di controllo previste dalle leggi e dai regolamenti vigenti. GTT potrà richiedere periodicamente copia del tesserino sanitario degli addetti per verificare che le visite vengano svolte secondo la frequenza di legge.
- La I.A. dovrà assicurare che il personale impiegato durante il lavoro indossi tutti gli indumenti (camicie, cuffie, guanti monouso, zoccoli anatomici, mascherine) e dispositivi di protezione individuale atti a garantire sia la salubrità dei prodotti alimentari sia l'igiene e la sicurezza dei lavoratori stessi. Il comportamento del personale dovrà rigorosamente attenersi al rispetto di tutte le norme igieniche richieste dal tipo di mansione svolta. Durante il servizio, al fine di evitare possibili contaminazioni delle pietanze in lavorazione o distribuzione, è vietato indossare braccialetti, anelli e monili e l'uso di smalto sulle unghie. L'addetto al ritiro dei vassoi e al lavaggio stoviglie deve indossare un camice di colore diverso da quello indossato dagli addetti alla distribuzione e non può svolgere contemporaneamente anche l'attività di distribuzione.
- La I.A. dovrà munire i propri dipendenti di tesserino di riconoscimento ai sensi di legge che dovrà risultare sempre esposto.
- I dipendenti della I.A. potranno essere sottoposti a controlli all'entrata e in uscita dai comprensori GTT; agli stessi potrà altresì essere verificato nel rispetto delle norme vigenti, il contenuto di borse e pacchi.
- I dipendenti della I.A. dovranno attenersi a tutte le norme di comportamento previste dal Contratto per la salvaguardia dell'igiene e della sicurezza e mantenere un corretto e educato comportamento nei confronti dell'utenza del servizio. Qualora GTT rilevasse l'inadeguatezza tecnica o comportamentale di qualcuno ne potrà richiedere l'allontanamento entro 5 giorni con contestazione scritta motivata.
- La I.A. dovrà assicurare una corretta gestione delle bombole di alimentazione delle macchine erogatrici di bevande. Per ogni macchina distributrice potranno essere presenti due bombole: una collegata e una di scorta, assicurate con catenella o altro mezzo idoneo ad impedirne la caduta. Esclusivamente per le mense Venaria e S.Paolo, che non dispongono di montacarichi, potranno essere tenute due bombole di scorta. Eventuali altre bombole di scorta potranno essere tenute in locali ad uso magazzino assicurate con idonei mezzi per impedirne la caduta.
- Al termine di ogni servizio meridiano e serale, il personale dovrà spegnere i fuochi dei piani cottura e gli impianti di aspirazione.
- La IA dovrà provvedere allo smaltimento dei rifiuti conferendoli, nei contenitori GTT, nel rispetto delle regole di raccolta differenziata previste nei comuni di Torino, Collegno e Venaria.

### **5.8 Solidarietà sociale**

Su richiesta di GTT e compatibilmente con l'organizzazione del servizio le razioni non distribuite di alimenti dovranno essere recuperate, previa conservazione in condizioni di sicurezza, abbattimento e successiva refrigerazione in frigorifero dedicato, consegnate a soggetti terzi autorizzati al ritiro.

**Articolo 6 – Norme generali e particolari, anche di tutela ambientale, da osservare nell'esecuzione dell'appalto.**

- 6.1** La IA si obbliga a conoscere e rispettare il *Codice di comportamento GTT*, il *Modello di organizzazione, gestione e controllo* di cui al d.lgs. 231/2001 ed il *Piano di prevenzione della corruzione*, pubblicati sul sito [www.gtt.to.it](http://www.gtt.to.it).
- 6.2** Le parti sono tenute all'osservanza delle prescrizioni di cui al d.lgs. 196/2003.
- 6.3** La IA si impegna all'osservanza dei Criteri ambientali minimi obbligatori per la ristorazione collettiva ai sensi dell'art. 34 commi 1 e 2 del D.Lgs. n.50/2016 e dell'allegato 1 al D.M. 25/07/2011 (Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare), avente ad oggetto "criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" riportato nell'allegato 2 al presente capitolato.
- 6.4** La IA assume ogni onere e garantisce e tiene indenne GTT da qualsiasi azione o pretesa di terzi per brevetti di invenzione, privative industriali o analoghi diritti in relazione a complessivi, apparecchiature, materiali, procedimenti adottati nell'esecuzione delle prestazioni.
- 6.5** GTT metterà a disposizione della I.A. a titolo di comodato d'uso gratuito tutto quanto necessario per lo svolgimento del servizio nonché gli impianti volti a garantire la sicurezza:
- locali: cucina, sala da pranzo adibita al consumo dei pasti con relativi arredi e dotazioni, magazzino con le dispense e le celle frigorifere per l'immagazzinamento di derrate, locali spogliatoio e servizi igienici per il personale,
  - impianti tecnologici: gas, elettrico, idrico, condizionamento, riscaldamento, impianti di estrazione/immissione aria, rilevamento fughe gas, impianto antincendio, estintori, porte rei, terminali rilevazione consumo pasti e le emettitrici degli scontrini;
  - le attrezzature e i macchinari presenti in cucina, le linee di servizio self-service con i necessari elementi caldi e neutri, i carrelli portavassoi, i vassoi, il pentolame, le posaterie, le stoviglie e minuterie nella misura occorrente.

Al momento della consegna dei locali, prima dell'avvio del servizio, sarà redatto un verbale, per ciascuna mensa, a cui sarà allegato l'inventario dove saranno specificate le certificazioni degli impianti tecnologici ed eventuali anomalie riferite ad uno specifico elemento (locale, impianto o attrezzatura). Il verbale sarà firmato in contraddittorio tra il RUP/DEC di GTT e il RGC della IA.

La IA si impegna ad usare i locali della mensa, gli impianti e le attrezzature e qualsiasi altro materiale ricevuto in consegna con la massima cura ed al solo scopo indicato nel presente capitolato e risponderà per rotture e guasti imputabili a cattivo uso da parte del proprio personale.

L'inventario redatto a inizio servizio formerà parte integrante del Contratto con la I.A..

Il RUP/DEC durante la normale attività di audit potrà periodicamente verificare, anche in contraddittorio con il RGC lo stato dei locali, degli impianti e delle attrezzature. L'inventario verrà verificato al termine del periodo contrattuale.

La I.A. sarà responsabile della buona conservazione dei beni affidati in comodato e dovrà provvedere ai reintegri dei beni in caso di danneggiamenti, furti e del logorio per uso improprio.

Per quanto riguarda le stoviglie e le posate, almeno una volta all'anno, e comunque quando la dotazione sia inferiore del 20% rispetto al numero dei pasti



erogati mediamente a pranzo, la I.A. dovrà reintegrare la dotazione con elementi di analoghe caratteristiche merceologiche e tecniche, per assicurare una dotazione numericamente adeguata.

In ogni caso il reintegro del materiale suddetto dovrà essere completato entro 30 gg. dalla data di scadenza del Contratto. Qualora non venisse effettuato il reintegro nel termine previsto, GTT provvederà in proprio, addebitando alla I.A. l'ammontare delle fatture, oltre un costo addizionale pari al 20% delle medesime.

## **Articolo 7 – Oneri del committente**

### **7.1 Principi generali.**

GTT è tenuta all'esecuzione del contratto secondo i principi di buona fede, correttezza, leale cooperazione, tempestiva e chiara informazione di ogni circostanza imprevista influente sul buon esito dell'appalto, e ad assumere ogni iniziativa utile a consentire l'adempimento della IA.

### **7.2 Avvio dell'esecuzione**

Il RUP/DEC dà avvio all'esecuzione della prestazione fornendo alla IA le istruzioni e direttive necessarie, indicando (ove occorra) i luoghi ove si svolgeranno le prestazioni, descrivendo mezzi e strumenti eventualmente messi a disposizione da GTT. Di tutto ciò redige apposito verbale che le parti sono tenute a sottoscrivere.

### **7.3 Corrispettivo, contabilizzazione e pagamenti. Tracciabilità. Revisione prezzi**

**7.3.1** Il corrispettivo è costituito esclusivamente dall'ammontare dei pasti effettivamente erogati che saranno pagati al prezzo derivante dall'offerta di gara.

Il numero dei pasti consumati viene consuntivato mediante:

- **terminale rilevazione consumo pasti:** in ogni ristorante aziendale è presente un sistema che consente la contabilizzazione automatica dei pasti erogati attraverso la lettura dei badge dei dipendenti GTT e di altre ditte convenzionate. Il sistema stampa uno scontrino cartaceo che il commensale consegna all'addetto mensa e funge da ricevuta. La IA dovrà provvedere alla fornitura di rotoli di carta e di tamponi inchiostriati per consentire la stampa degli scontrini ;
- **foglio firma dipendenti GTT/ditte convenzionate sprovvisti di badge :** nel caso in cui il dipendente GTT o di ditte convenzionate non fosse in possesso di badge o a causa di un malfunzionamento accidentale del terminale lettore di badge è consentito usufruire del servizio di ristorazione compilando e firmando il foglio firme disponibile presso la linea di distribuzione. La IA dovrà predisporre i fogli firma sulla base di un modello fornito da GTT. Nel caso in cui la scheda non sia compilata correttamente e, di conseguenza, il commensale non sia individuabile, il pasto non sarà riconosciuto da GTT;
- **buoni pasto :** i dipendenti delle ditte esterne possono essere autorizzati da GTT ad accedere al servizio consegnando all'addetta mensa un buono pasto cartaceo rilasciato da GTT;
- **foglio ospiti:** Il RUP, il DEC o un responsabile GTT possono autorizzare l'accesso al servizio mensa di personale esterno. La IA dovrà predisporre il foglio ospiti sulla base di un modello fornito da GTT. Il foglio ospiti dovrà essere compilato e firmato dal responsabile che autorizza l'accesso. Nel caso in cui il foglio non sia compilato correttamente e di conseguenza il responsabile GTT non sia individuabile, il pasto non sarà riconosciuto da GTT;

La IA dovrà inviare :

- ogni settimana, al responsabile ufficio paghe GTT([nicco.g@gtt.to.it](mailto:nicco.g@gtt.to.it)) e p.c. al DEC, copia dei fogli firma dipendenti GTT e ditte convenzionate;
- entro il giorno 8 di ogni mese, al RUP di GTT, un report, in formato excel, con il riepilogo dei pasti erogati del mese precedente distinti per badge GTT e badge ditte convenzionate, firme dipendenti GTT, buoni pasto ditte esterne e firme su foglio ospiti, secondo il format fornito da GTT .

Il RUP di GTT, entro il giorno 25 di ogni mese, darà comunicazione al R.G.C. della I.A. confermando la correttezza dei dati o evidenziando le difformità rispetto ai dati rilevati da GTT. In quest'ultimo caso, entro cinque giorni feriali dalla comunicazione di GTT, il RUP e il RGC dovranno verificare e concordare il numero dei pasti erogati. Il RUP invierà una seconda comunicazione con la consuntivazione definitiva per autorizzare l'emissione della fattura.

La fatturazione sarà mensile posticipata. La fattura dovrà indicare per ogni ristorante aziendale il numero pasti contabilizzati:

- tramite badge;
- manualmente (firme dipendenti GTT su schede cartacee, buoni pasto ditte esterne e foglio ospiti);

**7.3.2** Il pagamento avverrà a trenta giorni data fattura, dedotte le penalità contestate e altri eventuali addebiti previsti nel presente capitolato, previo accertamento della regolarità retributiva, contributiva e fiscale.

**7.3.2.1** In caso di ritardato pagamento sono dovuti gli interessi al tasso convenzionale, ai sensi dell'art. 5 comma 1 Dlgs 231/2002, del 2,5 % su base annua, pari al costo medio del denaro sostenuto da GTT.

**7.3.3** Sui pagamenti è operata la ritenuta dello 0,50 ai sensi dell'art.30 comma 5 del Dlgs 50/2016

**7.3.4** Al fine di assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari le parti convengono espressamente che tutti i pagamenti relativi all'appalto in oggetto saranno effettuati da G.T.T. S.p.A. mediante bonifico bancario (fatta salva la possibilità di ricorrere ad altri strumenti di pagamento ugualmente idonei a consentire la tracciabilità delle operazioni) su conto corrente dedicato, anche in via non esclusiva.

**7.3.5** Il prezzo di ciascun pasto sarà fisso e invariabile per il primo biennio di contratto. Con decorrenza dall'inizio del terzo anno contrattuale (venticinquesimo mese), il prezzo del pasto sarà adeguato anno per anno sulla base della variazione dell'indice ISTAT riferito ai prezzi al consumo per famiglie di operai ed impiegati (Indice FOI) medio annuo degli ultimi dodici mesi sul valore indice dei dodici mesi precedenti.

## **Articolo 8. Verifiche di conformità - audit**

**8.1** Le verifiche di conformità possono essere svolte da organi di controllo interni o esterni.

**Organi di controllo interni:** RUP, DEC e gli auditors. Gli stessi possono accedere a tutti i locali mensa con il vincolo di non interferire con la normale attività della struttura.

**Organi di controllo esterni:**

- enti pubblici (ASL, Regione, Ministero della Sanità) o privati autorizzati dalle autorità competenti. Possono svolgere analisi e verifiche per accertare il rispetto delle normative nella gestione del servizio di ristorazione.
- commissione mensa.

La commissione mensa è composta da rappresentanti delle organizzazioni sindacali dei dipendenti GTT.

**RUP, DEC, gli auditors e i funzionari delle autorità pubbliche competenti (ASL, REGIONE, COMUNE)** avranno diritto di libero accesso a tutti i locali, comprese cucine e dispense, per controllare la gestione della mensa e la rispondenza dei prodotti usati, delle modalità di conservazione delle derrate e di preparazione dei pasti alle norme di legge ed a quanto previsto dal presente capitolato.

**I membri della commissione mensa potranno accedere a tutti i locali** comprese cucine e dispense, per controllare la gestione della mensa accompagnati dal RUP o dal DEC.

I membri degli organi di controllo - interni ed esterni - devono obbligatoriamente indossare, in sede di effettuazione dei controlli presso i locali di produzione e stoccaggio derrate, apposito camice, e copricapo che devono essere forniti in pezzi monouso dalla I.A..

Durante le verifiche svolte dagli organi di controllo interni, sarà redatto un verbale di sopralluogo, il quale deve essere controfirmato da un rappresentante della IA. Il verbale sarà inviato al RUP di GTT che provvederà ai sensi del successivo art. 8.2.

In particolare, le verifiche di conformità sempre con specifico riferimento a norme di legge cogenti o accordi contrattuali, potranno riguardare:

**a) controlli a vista del servizio:**

- modalità di stoccaggio e di conservazione dei generi alimentari e delle bevande;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- assaggio dei generi alimentari;
- rispondenza dei generi alimentari usati per la preparazione dei pasti alle caratteristiche merceologiche delle derrate richieste da GTT (art. 15 Parte seconda del capitolato);
- rispondenza delle quantità delle preparazioni alla tabella dietetica (art. 17 parte seconda del capitolato);;
- lavaggio ed impiego dei sanificanti;
- modalità di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti e delle attrezzature e degli interventi di manutenzione;
- controllo temperature;
- caratteristiche dei sanificanti (schede tecniche e di sicurezza);
- modalità di sanificazione;
- condizioni igieniche dei macchinari, delle attrezzature e dei locali in gestione;
- stato igienico del personale addetto;
- organizzazione del personale;
- controllo del numero di addetti rispetto all'organico previsto nel progetto tecnico;
- professionalità degli addetti;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- modalità di manipolazione delle derrate;
- controllo del corretto funzionamento dei macchinari e attrezzature;
- controllo della corretta applicazione del piano redatto ai sensi delle norme HACCP.

I controlli sulle grammature saranno effettuati, sia a campione, sia sull'insieme complessivo delle quantità utilizzate in ogni struttura, in relazione al numero dei pasti somministrati. La DA dovrà fornire copia delle bolle di consegna, per tipologia di prodotto, per effettuare i controlli necessari.

#### **b) controlli di conformità dei prodotti**

GTT si riserva di effettuare o far effettuare controlli quantitativi o qualitativi tramite enti pubblici autorizzati ( laboratorio chimico della camera di Commercio di Torino o Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte ) sulle derrate impiegate nella predisposizione dei pasti. I controlli di conformità saranno effettuati attraverso visite di controllo, prelievi di campioni di alimenti e di tamponi superficiali nelle diverse fasi di lavorazione e di quant'altro necessario a verificare la corrispondenza a quanto contenuto nel presente capitolato e nelle norme di legge, anche con l'ausilio di macchina fotografica e video. GTT darà avviso al Responsabile della I.A. della campionatura prelevata per consentirgli di effettuare i medesimi prelievi al fine del contraddittorio.

La responsabilità, in ordine alla commestibilità dei cibi, rimane comunque ed esclusivamente a carico della I.A.

Anche la responsabilità della corretta suddivisione delle derrate alimentari negli elementi di mantenimento è a carico della I.A..

Nel caso di appurate evidenti irregolarità nella conservazione e/o confezione di derrate alimentari, GTT, anche su segnalazione della Commissione Mensa, potrà disporre che le stesse vengano segregate e custodite in un magazzino o cella frigorifera apponendo un cartello con la scritta " non conforme in attesa di accertamento". GTT provvederà entro 5 giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione scritta alla IA. Fatto salvo che le partite risultate irregolari dovranno essere sostituite e ciò indipendentemente dalla facoltà di richiedere gli esami ed analisi.

I controlli di cui ai punti a) e b) e tutti gli altri che GTT disporrà,, anche su segnalazione della commissione mensa, avverranno indipendentemente da quelli eseguiti dalle ASL competenti.

In occasione di controlli eseguiti da funzionari delle ASL la IA dovrà fornire la documentazione richiesta secondo il principio della massima collaborazione.

La I.A., in ogni caso, non potrà avvalersi, nei confronti delle ASL, di eventuali assenti e non contestazioni avuti da parte di GTT.

- 8.2** Qualora in occasione delle verifiche svolte in corso di contratto si siano riscontrati vizi o difformità rispetto a quanto contrattualmente previsto, il RUP/DEC inoltra contestazione scritta alla IA, con invito alla regolarizzazione entro il termine assegnato, chiedendo alla I.A. di presentare osservazioni scritte.
- 8.3** L'onere di regolarizzazione entro il termine assegnato non è sospeso dalla presentazione delle osservazioni.
- 8.4** Il RUP comunica alla IA l'esito dell'esame delle osservazioni presentate, disponendo il relativo accoglimento ovvero confermando la violazione anche per gli effetti di cui al successivo art. 9.

### **Articolo 9 – Penali**

- 9.1** Previo espletamento della procedura di cui agli artt. 8.2, 8.3 e 8.4, le violazioni di seguito indicate comportano l'applicazione delle corrispondenti penali per ciascuna infrazione rilevata.

INFRAZIONE	PENALE (Euro)
1. MANCATA APPLICAZIONE DEL SISTEMA CONTROLLO HACCP, QUANDO SIA ALL'ORIGINE DI CASI DI TOSSINFEZIONE CHE DERIVI DA NEGLIGENZA DA PARTE DELLA IA	2.000,00
2. MANCATA O RITARDATA INSTALLAZIONE O REVISIONE DI UN IMPIANTO DI ASPIRAZIONE (PUNTO A.1 OFFERTA TECNICA) – RIFERITO AL SINGOLO IMPIANTO	2.000,00
3. MANCATO RISPETTO DEI TEMPI DI FORNITURA E INSTALLAZIONE DELLE NUOVE ATTREZZATURE DI CUI ALL'ALLEGATO 1 DEL CAPITOLATO. – RIFERITO ALL'ELENCO COMPLESSIVO DELLE ATTREZZATURE DI TUTTE LE MENSE.	2.000,00
4. MANCATA APPLICAZIONE DEL PIANO HACCP RIPETUTA TRE O PIÙ VOLTE IN UN PERIODO DI TRE MESI	1.000,00
5. ERRATA PREPARAZIONE DI UNA DIETA SPECIALE PER SOGGETTI ALLERGICI/INTOLLERANTI	1.000,00
6. PER OGNI ANALISI MICROBIOLOGICA O CHIMICA RISULTATA NON CONFORME RISPETTO AI LIMITI MICROBIOLOGICI PREVISTI DALLA NORMATIVA,	1.000,00
7. RITROVAMENTO DI CORPI ESTRANEI ORGANICI ED INORGANICI NEI PRODOTTI ALIMENTARI	1.000,00
8. MANCATO RISPETTO TEMPI INSTALLAZIONE VENTOLE NEI LOCALI DI SERVIZIO DICHIARATI NEL PROGETTO TECNICO. – RIFERITO AL COMPLESSO DELLE VENTOLE OFFERTE.	1.000,00
9. MANCATO RISPETTO DEL PIANO DI MANUTENZIONE E/O MANCATA ESECUZIONE DEI NECESSARI INTERVENTI TECNICI PER LA RIPARAZIONE DEI GUASTI COME PREVISTO AGLI ARTICOLI 3.9.1 E 3.9.2	500,00
10. MANCATO RISPETTO DELLE SPECIFICHE RELATIVE ALLA CONSERVAZIONE DELLE DERRATE, ALLA PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI (PARTE SECONDA – ART. 16)	500,00
11. MANCATO RISPETTO DELLE ATTIVITA' E/O DELLE TEMPISTICHE PREVISTE NEL PIANO DI PULIZIA PRESENTATO NELL'AMBITO DEL PROGETTO TECNICO (ART. 3.7 DEL CAPITOLATO)	500,00
12. UTILIZZO DI POMPE D'ACQUA PER IL LAVAGGIO DEI PAVIMENTI	500,00
13. MANCATO, O RITARDATO, ADEGUAMENTO ALLE PRESCRIZIONI EMESSE DALL'ASL COMPETENTE (ART. 8.2)	500,00
14. MANCATA APPLICAZIONE DEL SISTEMA DI CONTROLLO HACCP DEFINITO DALLA IA .	400,00
15. MANCATO RISPETTO DELLE SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI (PARTE SECONDA ART. 15) .	300,00
16. SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE PASTI EFFETTUATO CON LA DIVISA PREVISTA PER I SERVIZI DI PULIZIA E LAVAGGIO STOVIGLIE	300,00
17. MANCATA SOSTITUZIONE O MANCATO RISPETTO DEI TEMPI DI SOSTITUZIONE DEL PERSONALE DICHIARATI NEL PROGETTO TECNICO	300,00
18. DIFFORMITÀ QUALITATIVA E QUANTITATIVA DEI PIATTI RISPETTO AL MENU GIORNALIERO	250,00
19. MANCATA CONSEGNA DEL VEICOLO ATTREZZATO PER IL TRASPORTO DI DERRATE	200,00
20. MANCATA ATTIVAZIONE DI UN CENTRO DI PRODUZIONE PASTI ENTRO UN RAGGIO DI 60 KM PER GESTIRE LE EMERGENZE	200,00
21. MANCATA DISPONIBILITA' DI UN PC PRESSO I LOCALI DELLA MENSA MANIN E DI UN	200,00

PC/TABLET PER LE ALTRE MENSE	
22. MANCATA DISPONIBILITA' DI TRE MACCHINE LAVASCIUGA PER LA PULIZIA DEI PAVIMENTI DA COLLOCARE PRESSO LE MENSE S.PAOLO, VENARIA E MANIN	200,00
23. PRESENZA DELL'ADDETTO AMMINISTRATIVO INFERIORE ALLE ORE SETTIMANALI DICHIARATE NEL PROGETTO TECNICO.	200,00
24. MANCATO RISPETTO DELLE REGOLE DI GESTIONE DELLE BOMBOLE DI ALIMENTAZIONE DELL'IMPIANTO DI DISTRIBUZIONE BEVANDE. RIFERITA A CIASCUN EVENTO RILEVATO.	200,00
25. MANCATO RISPETTO PRESCRIZIONI DI SICUREZZA E IN PARTICOLARE DELLO SPEGNIMENTO DEI FUOCHI DEI PIANI COTTURA E DELL'IMPIANTO DI ASPIRAZIONE SIA AL TERMINE DEL SERVIZIO MERIDIANO CHE DEL SERVIZIO SERALE.	200,00
26. MANCATO RISPETTO DELL'IMPEGNO DICHIARATO NEL PROGETTO TECNICO PER TUTTE LE VOCI PER LE QUALI NON È PREVISTA UNA SPECIFICA PENALE – RIFERITO ALLA SINGOLA VOCE DEL PROGETTO E AL SINGOLO EVENTO.	200,00
27. NON CONFORMITÀ DELLE MATERIE PRIME ALIMENTARI RISPETTO A QUANTO PREVISTO ALL'ART 3.1	200,00
28. RILIEVO NON CONFORMITÀ RISPETTO ALLE PROCEDURE OPERATIVE DEFINITE NEL PIANO DI AUTOCONTROLLO (HACCP) (PARTE SECONDA - ART. 16)	200,00
29. MANCATO RISPETTO DELLA TABELLA DELLE GRAMMATURE (PARTE SECONDA – ART. 17)	200,00
30. MANCATO RISPETTO DELLE ORE DI FORMAZIONE DICHIARATE NEL PROGETTO TECNICO (ART. 5.2.5) – RIFERITO AL SINGOLO ADDETTO	200,00
31. MANCATO RISPETTO DEGLI ORARI DI APERTURA DELLE MENSE. LA PENALE S'INTENDE RIFERITA AL SINGOLO EVENTO/MENSA.(ART. 3.1)	100,00
32. RITARDI NELLA CONSEGNA DELLA DOCUMENTAZIONE CHE LA IA DEVE FORNIRE A GTT E IRREGOLARITÀ NELLA CONSERVAZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE DA TENERE A DISPOSIZIONE PRESSO LE MENSE.	100,00
33. MANCATO RISPETTO DEL TRATTAMENTO ECONOMICO E NORMATIVO STABILITO DAL CCNL DI CATEGORIA E DELLE DISPOSIZIONI SULLA SICUREZZA DEL LAVORO (ART. 5.2).	100,00
34. MODIFICHE ALLE STRUTTURE O AGLI IMPIANTI TECNOLOGICI SENZA AUTORIZZAZIONE DI GTT.	100,00
35. MANCATA FORNITURA INIZIALE O MANCATO RIPRISTINO DELLE DOTAZIONI DI PENTOLAME E STOVIGLIE. – RIFERITO A CIASCUNA MENSA E ALLA SINGOLA TIPOLOGIA	100,00
36. PER OGNI GIORNO DI RITARDO NELL'ESECUZIONE DEGLI INTERVENTI DI RIPARAZIONE (ATTREZZATURE/IMPIANTI, ALLESTIMENTI, ARREDI. ECC.) RISPETTO ALLA DATA DI ESECUZIONE COMUNICATA A GTT	50,00

- 9.2** Le fatture emesse da GTT per le penali devono essere pagate entro 30 giorni f.m.d.f., ferma la possibilità di compensazione con gli importi dovuti alla I.A. stessa per prestazioni precedenti o in corso.
- 9.3** In assenza di compensazione o di pagamento da parte della IA entro il termine sopra indicato, GTT gli importi possono essere prelevati dalla cauzione definitiva.
- 9.4** Quando le penali raggiungono il 10% dell'importo contrattuale, GTT si riserva la facoltà di risolvere il contratto.
- 9.5** E' fatto salvo il diritto di GTT al risarcimento del maggior danno.

#### **Art. 10 – Risoluzione del contratto**

- 10.1** Qualora si verificano le circostanze di cui all'art. 108, comma 2, d.lgs. 50/2016, il

- RUP comunica alla IA la risoluzione del contratto.
- 10.2** Qualora si verificano le circostanze di cui all'art. 108, comma 1, d.lgs. 50/2016, è facoltà di GTT risolvere il contratto, previa comunicazione scritta al RGC.
- 10.3** Qualora si verificano gravi inadempimenti alle obbligazioni contrattuali da parte della IA, il RUP contesta all'appaltatore gli addebiti, assegnando un termine non inferiore a 15 giorni per presentare controdeduzioni. Acquisite e valutate negativamente le controdeduzioni, o in assenza di esse, GTT può dichiarare risolto il contratto, ferma la facoltà di esecuzione in danno e a carico della IA inadempiente.
- In via esemplificativa, costituiscono gravi inadempimenti:
- la sospensione o il rallentamento delle prestazioni tanto gravi da compromettere il buon esito del servizio;
  - la violazione di norme codice etico GTT;
  - la violazione delle disposizioni sulla tracciabilità dei pagamenti;
  - il superamento del limite del 10% delle penali di cui all'art. 9.6.
  - la grave o ripetuta violazione degli obblighi di cui all'art. 30 commi 4,5,6 del Dlgs. 50/2016
  - la grave o ripetuta violazione degli obblighi di cui al precedente art. 5.2.3.
- 10.4** Qualora, al di fuori di quanto previsto al punto precedente, l'esecuzione delle prestazioni ritardi per negligenza della IA, il RUP/DEC, le assegna un termine, che, salvo i casi d'urgenza, non può essere inferiore a dieci giorni, entro i quali la IA deve eseguire le prestazioni. Scaduto il termine assegnato, e redatto processo verbale in contraddittorio, qualora l'inadempimento permanga, GTT può risolvere il contratto.
- 10.5** Nel caso di risoluzione del contratto la IA ha diritto al pagamento delle sole prestazioni regolarmente eseguite, decurtato degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto stesso.
- 10.6** In sede di liquidazione finale riferita all'appalto risolto, l'onere da porre a carico della IA è determinato anche in relazione alla maggiore spesa sostenuta per affidare ad altra impresa le prestazioni ove GTT non si sia avvalsa della facoltà di cui al successivo punto 10.9.
- 10.7** Resta fermo in ogni caso il diritto di GTT al pagamento delle penali e al risarcimento del danno.
- 10.8** Nei casi di risoluzione del contratto la IA deve provvedere allo sgombero delle aree di esercizio nel termine a tale fine assegnato; in caso di mancato rispetto del termine assegnato, GTT provvede d'ufficio addebitando alla IA i relativi oneri e spese. GTT, in alternativa all'esecuzione di eventuali provvedimenti giurisdizionali cautelari, possessori o d'urgenza comunque denominati che inibiscano o ritardino lo sgombero, può depositare cauzione in conto vincolato a favore dell'appaltatore o prestare fideiussione bancaria o polizza assicurativa con le modalità di cui all'articolo 93 d.lgs. 50/2016, pari all'uno per cento del valore del contratto.
- 10.9** In caso di risoluzione del contratto GTT ha facoltà di ricorrere alla procedura di cui al successivo art. 13.

### **Articolo 11- Recesso**

- 11.1** La stazione appaltante può recedere dal contratto in qualunque tempo previo il pagamento delle prestazioni eseguite oltre al decimo dell'importo delle prestazioni non eseguite.
- 11.2** Il decimo dell'importo delle opere non eseguite è calcolato sulla differenza tra l'importo dei quattro quinti del prezzo posto a base di gara, depurato del ribasso d'asta e l'ammontare netto delle prestazioni eseguite.

- 11.3** L'esercizio del diritto di recesso è preceduto da una formale comunicazione alla IA con preavviso non inferiore a venti giorni, decorsi i quali GTT prende in consegna i servizi e verifica la regolarità dei servizi eseguiti.
- 11.4** L'appaltatore deve rimuovere dai magazzini le derrate non accettate dal RUP/DEC e deve mettere i magazzini a disposizione di GTT nel termine stabilito; in caso contrario lo sgombero è effettuato d'ufficio e a sue spese.
- 11.5** E' vietato il recesso dell'appaltatore.

#### **Articolo 12 – Subappalto.**

- 12.1** Il subappalto è soggetto tassativamente a preventiva autorizzazione GTT nel rispetto delle condizioni e dei limiti di legge.
- 12.2** Si richiama il precedente art. 7.3.4 in materia di tracciabilità.
- 12.3** GTT non effettua il pagamento diretto ai subappaltatori . La IA per ottenere il pagamento deve presentare al RUP le fatture quietanzate dal subappaltatore.
- 12.4** Per quanto non previsto dal presente articolo vale quanto disposto dall'art. 105 Dlgs. 50/2016

#### **Articolo 13 – Fallimento dell'appaltatore**

E' facoltà di GTT ricorrere alla procedura di cui all'art. 110 d.lgs. 50/2016.

#### **Articolo 14 – Allegati**

- 1 – tabella attrezzature, macchinari e utensili da fornire nuove
- 2 – criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva (allegato 1 al Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nella Pubblica Amministrazione)



## PARTE II

### SPECIFICHE TECNICHE

#### Art. 15 - Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari.

Tutti i prodotti e le materie prime impiegate devono essere di buona qualità. Devono risultare indenni da infestanti, insetti, muffe, larve, parassiti e da qualsiasi corpo estraneo.

Non è ammesso l'utilizzo di prodotti contenenti OGM, grassi idrogenati, glutammato monosodico.

Si richiede l'impiego di prodotti di qualità, e ove possibile, di prodotti biologici, tipici e tradizionali nonché di prodotti a denominazione d'origine protetta (DOP) e ad indicazione geografica protetta (IGP). I prodotti agro – alimentari riconosciuti come "tipici" del Piemonte sono individuati con Delibera della Giunta Regionale 15-04-2002 n. 46-5823 e riportati sul sito internet [www.regione.piemonte.it/agri/vetrina/prodottitipici/index.htm](http://www.regione.piemonte.it/agri/vetrina/prodottitipici/index.htm).

Gli alimenti oggetto del presente capitolato dovranno essere prodotti, confezionati, imballati, stoccati e trasportati nel rispetto delle normative vigenti.

Inoltre dovranno anche essere rispettate le norme ambientali che disciplinano i prodotti/servizi oggetto dell'appalto riportate nell'allegato 1 al presente capitolato.

In particolare le forniture di derrate dovranno rispettare le specifiche tecniche per la produzione degli alimenti previste al punto 5.3.1 dei CAM (vedi allegato 1 al capitolato) qui di seguito riportate:

Alimento	% provenienza sul peso totale	Tipo di provenienza	Norma di riferimento
Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane, pasta, riso, farina, patate, pomodori, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine	40%	Produzione biologica	Reg. CE n.834/2007 e reg.ti attuativi
	20%	Sistemi produzione integrata	U NI 11233:2009
		IGP – DOP -STG	Reg. CE N.1898/2006; N.510/2006, N.509/2006
		Prodotti tipici e tradizionali	Elenchi di cui artt. 2 e 3 DM 8/9/99 N.350
Carne	15%	Produzione biologica	Reg. CE n.834/2007 e reg.ti attuativi
	25%	IGP – DOP	Reg. CE N.1898/2006; N.510/2006, N.509/2006
		Prodotti tipici e tradizionali	Elenchi di cui artt. 2 e 3 DM 8/9/99 N.350
Pesce	20%	Acquacoltura biologica	Reg. CE n.834/2007 e reg.ti attuativi
		Pesca sostenibile	Criteri MSC (Marine Stewardship Council)

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando il calendario di stagionalità. Per prodotti di stagione s'intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

Qui di seguito si riportano i calendari delle stagionalità della verdura e della frutta.

CALENDARIO DELLE STAGIONALITA' – VERDURA												
Prodotto	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic
Asparagi				Apr	Mag	Giu						
Bietole	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic
Broccoli	Gen	Feb	Mar						Set	Ott	Nov	Dic
Carciofi	Gen	Feb	Mar							Ott	Nov	Dic
Cardi	Gen	Feb									Nov	Dic
Carote	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic
Cavolfiori	Gen	Feb	Mar	Apr						Ott	Nov	Dic
Cavoli	Gen	Feb	Mar							Ott	Nov	Dic
Cetrioli						Giu	Lug	Ago	Set			
Cicorie (catalogna)	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic
Cime di rapa	Gen	Feb										Dic
Cipolle				Apr	Mag	Giu						
Cipollotti				Apr	Mag	Giu	Lug					
Fagiolini					Mag	Giu	Lug	Ago	Set			
Fave				Apr	Mag	Giu	Lug					
Finocchi	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag					Ott	Nov	Dic
Insalate			Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic
Melanzane						Giu	Lug	Ago	Set	Ott		
Patate				Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Set			
Peperoni						Giu	Lug	Ago	Set			
Piselli					Mag	Giu						
Pomodori					Mag	Giu	Lug	Ago	Set			
Porri	Gen	Feb	Mar	Apr					Set	Ott	Nov	Dic
Radicchio	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic
Spinaci	Gen	Feb	Mar						Set	Ott	Nov	Dic
Topinambour										Ott	Nov	Dic
Zucche								Ago	Set	Ott	Nov	Dic
Zucchine						Giu	Lug	Ago	Set			

CALENDARIO DELLE STAGIONALITA' - FRUTTA												
Prodotto	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic
Albicocche					Mag	Giu	Lug					
Arance	Gen	Feb	Mar								Nov	Dic
Cachi											Nov	
Ciliegie					Mag	Giu						
Clementine	Gen	Feb									Nov	Dic
Cocomeri							Lug	Ago				
Fragole				Apr	Mag	Giu						
Kiwi	Gen	Feb	Mar								Nov	Dic
Mandarini	Gen	Feb									Nov	Dic
Mandaranci	Gen	Feb										
Mele	Gen	Feb	Mar							Ott	Nov	Dic
Melone						Giu	Lug	Ago	Set			
Pere									Set	Ott	Nov	Dic
Pesche						Giu	Lug	Ago				
Pompelmo	Gen	Feb	Mar	Apr							Nov	Dic
Prugne							Lug	Ago	Set			
Uva								Ago	Ott	Ott	Nov	

Per i prodotti che saranno impiegati nella preparazione dei menù, la I.A., al momento dell'avvio del servizio, dovrà presentare la scheda tecnica, con almeno le seguenti indicazioni:

- Denominazione merceologica;
- Denominazione di vendita;
- Nome della ditta produttrice;
- Elenco degli ingredienti;
- Condizioni di conservazione;
- Durata dell'alimento (shelf-life);
- Tipo di imballaggio;
- Etichettatura nutrizionale.

La gestione dei prodotti in magazzino o nei frigoriferi dovrà avvenire con il sistema FIFO (primo entrato – primo uscito), con una corretta gestione delle scadenze, evitando in tutti i modi di avere prodotti in prossimità della scadenza e/o scaduti. Per tutte le vivande richieste nella tabella dietetica riportata all'art. 17 del presente Capitolato si richiede merce di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotta secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondente ai requisiti richiesti dalle norme igieniche e sanitarie in vigore, nonché dal regolamento dell'Ufficio di Igiene.

I piatti freddi ed i dessert saranno serviti in confezioni singole (piatti o coppette) già preparate.

Le carni, come pure qualsiasi altro genere alimentare, dovranno essere sottoposte ai controlli di legge.

Gli alimenti congelati devono rientrare nelle norme previste dal D.Lgs. n. 110 27/01/92.

Le derrate deperibili dovranno essere approvvigionate in modo tale da garantire prodotti sempre freschi tranne per il pesce e per le verdure che non sono di stagione.

Per l'approvvigionamento delle derrate alimentari la I.A. dovrà avvalersi di fornitori che offrano le migliori garanzie di puntualità e di freschezza delle derrate. La I.A. dovrà acquisire dai propri fornitori di derrate alimentari e rendere disponibili le idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità del processo di approvvigionamento.

Gli alimenti deperibili devono essere acquistati in prossimità della loro lavorazione per evitare lo stazionamento di queste derrate a temperatura ambiente. Le quantità devono essere suddivise in porzioni sufficienti alla lavorazione in modo da evitare ripetute variazioni della temperatura dei cibi.

La DA dovrà garantire che gli alimenti siano tutti di prima qualità, conformi alle normative vigenti. I fornitori dei prodotti dovranno essere selezionati dalla I.A. sulla base di particolari criteri di affidabilità, qualità, esperienza e dovranno pertanto essere dotati di proprio piano di autocontrollo documentato basato sulle verifiche dei punti critici, nel rispetto delle leggi vigenti. I prodotti dovranno essere di primarie ditte, gli imballaggi dovranno essere dotati delle informazioni previste dalle normative vigenti.

Nomenclatura riferita all'origine delle derrate:

**FILIERA** comunitaria, italiana e piemontese: s'intende che l'intero processo produttivo (coltivazione, allevamento, trasformazione e consumo) avviene entro i confini così definiti (Unione Europea, Italia, Regione Piemonte).

Quando la filiera non può essere completamente circoscritta in uno di questi ambiti geografici si fa riferimento al luogo di produzione (prodotto in Italia o prodotto in Piemonte).

ATM o MDA (modified atmosphere packaging): Prodotti confezionati in atmosfera protettiva (a differenza del sottovuoto, è presente una miscela di gas: anidride carbonica, azoto e ossigeno) che permette di aumentare il periodo di conservabilità (shelf-life).

Caratteristiche merceologiche delle derrate:

### FRUTTA E VERDURA

PRODOTTO	FRUTTA E VERDURA FRESCA DI STAGIONE
Caratteristiche	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ I prodotti devono essere :</li> <li>➤ Sani, senza lesioni e senza attacchi di parassiti</li> <li>➤ Grado di maturazione idoneo</li> <li>➤ Privi di segni di germogliazione (patate, cipolle)</li> <li>➤ Non essere bagnati</li> <li>➤ Banane: non devono essere trattate con Tiabendazolo</li> <li>➤ Purè: è consentito l'utilizzo di fiocchi di patate</li> </ul>
Provenienza	➤ E' preferita la produzione nazionale /regionale; salvo banane e ananas;

PRODOTTO	VERDURE SURGELATE FAGIOLINI, SPINACI O BIETE, PISELLI, MINISTRONE
Caratteristiche	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ I prodotti devono essere :</li> <li>➤ Puliti, mondati e tagliati</li> <li>➤ I pezzi devono essere separati senza ghiaccio sulla superficie;</li> </ul>

Provenienza	E' preferita la produzione nazionale/regionale; ➤ L'utilizzo di altre eventuali verdure surgelate deve essere autorizzata dal RUP
-------------	--

PRODOTTO	FAGIOLI (BORLOTTI e CANNELLINI), CECI, LENTICCHIE, PISELLI, FAVE – ESSICATI
Caratteristiche	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ I prodotti devono essere :</li> <li>➤ Puliti, privi di terriccio o residui di altra natura.</li> <li>➤ Pezzatura omogenea.</li> <li>➤ Integri, senza lesioni e senza attacchi di parassiti.</li> <li>➤ L'umidità non deve superare il 13%</li> </ul>
Provenienza	➤ E' preferita la produzione nazionale

### **CARNI**

PRODOTTO	CARNE FRESCA DI BOVINO ADULTO CONFEZIONATO SOTTOVUOTO – CARNI MACINATE
Caratteristiche	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Devono provenire da parti di bovini di razza piemontese iscritti al Libro Genealogico Nazionale, di età tra 11 e 24 mesi. classificate per la conformazione con la lettera "U" e con stato di ingrassamento 2 (due).</li> <li>➤ Non è consentito l'uso di carne già macinata.</li> <li>➤ La macinazione deve avvenire nella giornata di preparazione e consumo.</li> </ul>
Provenienza	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ E' preferita la provenienza da filiera piemontese</li> <li>➤ Sono preferiti i fornitori che aderiscono ad un consorzio di tutela della razza piemontese ed che si attengono al suo regolamento di rintracciabilità ed etichettatura.</li> <li>➤ Da uno stabilimento riconosciuto e autorizzato ai sensi del Regolamento CE 853/20054.</li> </ul>

PRODOTTO	CARNE FRESCA DI SUINO CONFEZIONATO SOTTOVUOTO e SALSICCE DI SUINO SOTTOVUOTO/ATM
Caratteristiche	➤ Oltre ai requisiti obbligatori definiti dalla normativa europea e nazionale in vigore le masse muscolari devono risultare prive di infiltrazioni adipose. I tagli devono avere ridotta quantità di grasso esterno.
Provenienza	➤ Filiera italiana

PRODOTTO	POLLO, TACCHINO, CONIGLIO CONFEZIONATO SOTTOVUOTO
Caratteristiche	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Devono appartenere alla classe A ed essere allevati a terra e nutriti con mangimi vegetali.</li> <li>➤ Tacchino: di età compresa tra le 14 settimane e gli otto mesi.</li> </ul>

Provenienza	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ E' preferita la filiera italiana</li> <li>➤ Coniglio: di provenienze biologica</li> </ul>
-------------	--

PRODOTTO	PROSCIUTTI, SALUMI E INSACCATI
Caratteristiche	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pancetta: non deve contenere polifosfati, glutine, latte e derivati.</li> <li>➤ Speck: deve corrispondere al Disciplinare di produzione della IGP "Speck Alto Adige".</li> <li>➤ Mortadella: senza additivi</li> <li>➤ Prosciutto cotto: non deve contenere glutine, latte e derivati. E' consentito il nitrito di sodio nei limiti di legge. deve essere della tipologia "scelto" o "alta qualità" (DM 21/09/2005)</li> <li>➤ Prosciutto crudo: "Parma dop" o "San Daniele dop"</li> <li>➤ Bresaola: deve corrispondere al Disciplinare di produzione della IGP "Bresaola della Valtellina".</li> </ul>
Provenienza	➤ E' preferita la filiera italiana, oppure IGP o DOP quando specificato

### PESCE SURGELATO

PRODOTTO	FILETTI / TRANCI DI PESCE
Caratteristiche	<p>Il prodotto surgelato deve essere preparato e confezionato da fornitori qualificati in conformità alle normative vigenti. Il prodotto scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore. Il prodotto non dovrà avere grumi di sangue, pinne o lische (*), residui di membrane addominali, colorazioni anomale, attacchi parassitari e non dovrà presentare bruciature da congelazione. Possono essere utilizzati filetti, tranci e altri prodotti (preparato per risotto, polpi, vongole, gamberi, sepioline, calamari, totani). Sono esclusi i concentrati proteici di pesce (surimi).</p> <p>(*): valgono le misure di lunghezza e diametro contenute nel Codex Alimentarius riferimento norma CODEX STAN 165/1989 Rev. 5 - 2017</p>
Provenienza	Le etichette, ai sensi art.8 del Reg. CE n. 2065/2001 e s.m.i., devono essere chiaramente leggibili, in lingua italiana e riportare, oltre alla denominazione del prodotto, l'area di pesca (zona FAO) e il tipo di cattura (allevamento o pesca).

## PRODOTTI CASEARI

PRODOTTO	YOGURT INTERO/MAGRO NATURALE O ALLA FRUTTA
Caratteristiche	Senza Additivi
Provenienza	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ E' preferita la filiera piemontese o Italia del nord</li> <li>➤ Non sono ammessi prodotti a base di latte in polvere</li> </ul>

PRODOTTO	FORMAGGI FRESCHI
Caratteristiche	I singoli pezzi devono essere interi e compatti
Provenienza	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Filiera italiana, salvo</li> <li>➤ Robiola fresca: piemontese</li> <li>➤ Tomino fresco : piemontese</li> </ul>

PRODOTTO	FORMAGGI MEDIA STAGIONATURA
Provenienza	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Prodotti DOP: Asiago, Bra tenero, fontina, Gorgonzola, Raschera, Taleggio, Toma piemontese, Emmental svizzero;</li> <li>➤ Filiera italiana: scamorza/provola, Fontal;</li> </ul>
PRODOTTO	FORMAGGI LUNGA STAGIONATURA
Provenienza	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Parmigiano reggiano DOP</li> <li>➤ Grano padano DOP</li> <li>➤ Devono possedere tutte le caratteristiche qualitative e organolettiche previste dai disciplinari di produzione.</li> </ul>

PRODOTTO	LATTE UHT INTERO
Caratteristica	Colore opaco, bianco, sapore dolciastro, odore leggero e gradevole.
Provenienza	Filiera italiana

## CONDIMENTI E CONFEZIONATI VARI

PRODOTTO	OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
Caratteristica	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ deve essere conforme ai regolamenti CE n.1989/2003 e 865/2004</li> <li>➤ gli olii devono essere confezionati in recipienti di vetro scuro, o in latte</li> <li>➤ E' esclusa la fornitura in recipienti di plastica</li> <li>➤ L'acidità espressa in acido oleico non deve superare l'1% in peso, deve avere la dicitura "spremitura a freddo"</li> </ul>
Provenienza	Filiera europea; la confezione deve riportare ciò che è previsto dal D.L. 109/92 (tipo di prodotto, produttore, luogo di provenienza) e ai sensi D.L. n.157 26/04/04 deve riportare il luogo di coltivazione e molitura delle olive;

PRODOTTO	OLIO DI OLIVA
Caratteristica	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ L'olio di oliva è ammesso per la cottura dei cibi</li> </ul>
Provenienza	Filiera europea; la confezione deve riportare ciò che è previsto dal D.L. 109/92 ((tipo di prodotto, produttore, luogo di provenienza) e ai sensi D.L. n.157 26/04/04 deve riportare il luogo di coltivazione e molitura delle olive;

PRODOTTO	PANE
Caratteristica	<p>Deve essere preparato con sfarinati di grano del tipo 0 o tipo 00. Deve essere di produzione giornaliera e non deve essere stato refrigerato e poi rigenerato. Il pane integrale dovrà essere a lievitazione naturale , prodotto con farine integrali derivate da frumento coltivato con metodi naturali. La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Caratteristiche organolettiche: crosta dorata e croccante mollica morbida alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente ma resta aderente alla mollica; non deve presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.</li> </ul>
Provenienza	Filiera italiana; la confezione deve riportare ciò che è previsto dal D.L. 109/92 (tipo di prodotto , produttore, luogo di provenienza) e ai sensi D.L. n.157 26/04/04 deve riportare il luogo di coltivazione e molitura delle olive;



Confezionamento	Il trasporto deve avvenire in sacchi chiusi di carta o di plastica adeguatamente microforata, a loro volta inserite in ceste di plastica, 2 pezzature: panino standard gr. da 50 a 60; panino per packet lunch: gr.100.
-----------------	---

PRODOTTO	GRISSINI
Caratteristica	Non sono ammessi grassi animali, né grassi vegetali ad esclusione dell'olio di oliva o olio extravergine di oliva. ➤ L'olio vergine di oliva è ammesso per la cottura dei cibi
Provenienza	Prodotto e confezionato in Piemonte; i prodotti devono essere confezionati in singole monoporzioni.

### CEREALI E DERIVATI

PRODOTTO	PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO E ALL'UOVO / PASTA INTEGRALE
Caratteristica	Deve rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente. Non deve presentare difetti tipo: presenza di macchie bianche o colorate, bottatura o bolle d'aria, spezzature e tagli. Dopo la cottura il prodotto non deve presentarsi coloso
Provenienza	Prodotto e confezionato in Italia;

PRODOTTO	PASTA FRESCA ALL'UOVO RIPIENA in ATM
Caratteristica	Il ripieno non deve essere inferiore al 40% del peso totale e dev'essere costituito per le paste ripiene di magro da: ortaggi, ricotta, parmigiano reggiano/grana, uova pastorizzate, pan grattato, sale, noce moscata e aromi.. tortellini: è consentito un ripieno di prosciutto crudo/cotto, carne di vitello/suino, parmigiano reggiano/grana, noce moscata.
Provenienza	Prodotta e confezionata in Italia;

PRODOTTO	GNOCCHI DI PATATE SOTTOVUOTO / ATM
Caratteristica	Devono essere prodotte solo con farina di grano tenero e con patate, senza conservanti e additivi né fecola di patate o anidride solforosa. Non devono apparire appiccicosi o eccessivamente elastici e devono essere facilmente separabili fra loro.
Provenienza	Prodotti e confezionati in Italia;

PRODOTTO	RISO (Arborio, Carnaroli, - semifino e superfino) / PARBOILED
Caratteristica	Deve possedere le caratteristiche merceologiche definite dal disciplinare di produzione per ogni gruppo di appartenenza e varietà. Deve essere sano. Senza difetti come striature e vaiolature interne. Non deve essere oleato, umido o con sostanze minerali estranee o con presenza di crittogame come la segale cornuta. Il riso parboiled non deve essere trattato con sostanze, chimiche o fisiche, non consentite.
Provenienza	Filiera piemontese o regioni contermini

PRODOTTO	UOVA FRESCHE IN GUSCIO BIOLOGICHE
Caratteristica	Uova fresche di cat.A, (destinate al consumo diretto) a calibro differente, con camera d'aria di altezza non superiore a 6 mm.
Provenienza	Produzione nazionale; sul guscio deve essere leggibile il codice ai sensi regolamento CE 2295 del 2003 Le uova devono provenire da galline allevate libere ed all'aperto.

PRODOTTO	UOVA PASTORIZZATE
Caratteristica	Prodotte con uova fresche di cat. A, allevate a terra. Devono essere state sottoposte ad un trattamento termico, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa. Le confezioni aperte devono essere consumate completamente durante un unico ciclo di preparazione del pasto, le eventuali eccedenze non possono essere utilizzate per successive preparazioni.
Provenienza	Produzione nazionale.

**Art. 16 - Norme per la conservazione delle derrate, preparazione e distribuzione dei pasti.**

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

La conservazione, manipolazione, cottura, preparazione e distribuzione dei pasti, deve rispettare gli standard igienici secondo le "buone norme di fabbricazione" (Rif. Regolamento CE 2023 del 2006 concernente le GMA Good Manufacturing Practise) e le procedure riportate nel Piano di Autocontrollo (HACCP). La non conformità alle "modalità operative", rilevata in sede di controllo, deve ritenersi una violazione delle norme contrattuali e pertanto saranno applicate le penali previste all'art. 9 del capitolato.

Prescrizioni di carattere generale relative al confezionamento:

Contenitori in banda stagnata: non devono presentare difetti come ammaccature, punti

di ruggine, corrosioni interne o esterne.

Prodotti confezionati: le confezioni devono essere sigillate, senza difetti o rotture.

Conserven vegetali: devono presentare il vegetale il più possibile intatto ed immerse nel liquido di governo.

## MODALITA' OPERATIVE

### 1. Conservazione delle derrate.

- a) Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili e delle bevande deve avvenire in locali al riparo da agenti atmosferici, in particolare si deve evitare l'esposizione alla luce diretta per le bottiglie in Pet o in vetro;
- b) Deve essere evitato l'accatastamento irregolare delle derrate;
- c) Tutti i prodotti devono essere sollevati da terra e appoggiati su appositi ripiani o scaffali;
- d) Eventuali preparazioni presenti in frigo deve sempre essere in contenitori di materiale atto a venire in contatto con gli alimenti e coperto con materiale dedicato allo scopo, contraddistinte da etichette che riportano il nome del prodotto e la data di preparazione;
- e) Una volta aperte le confezioni si deve aver cura di conservare i prodotti secondo le specifiche indicate dal produttore. Nel Piano di Autocontrollo deve essere previsto il tempo massimo di utilizzo di un prodotto dopo l'apertura, considerando la necessità di garantire le migliori caratteristiche organolettiche e di sicurezza igienica. Dovrà essere indicata su apposita etichetta la data di apertura;
- f) I prodotti deperibili come le carni, il pesce, il latte o i formaggi freschi devono essere trasferiti immediatamente in frigorifero o in cella dopo la consegna,
- g) È necessario controllare quotidianamente l'efficienza delle apparecchiature di refrigerazione/congelamento, evitando la formazione di condense o ghiaccio su evaporatori;
- h) Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi devono essere conservati in celle o frigoriferi distinti o si deve provvedere ad una logica suddivisione merceologica in caso di spazi ridotti.
- i) I prodotti surgelati vanno introdotti esclusivamente in celle che siano in grado di mantenere una temperatura non superiore a -20°C (meno venti gradi centigradi).

### 2. Tecnologie di manipolazione e cottura.

Per la preparazione dei pasti dovranno essere rispettate le seguenti prescrizioni:

- a) Per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per le carni bianche e rosse, devono essere utilizzati piani, attrezzature e utensili distinti, oppure tali lavorazioni devono essere effettuate in tempi diversi, facendo precedere, ad ogni avvicendamento, un'adeguata pulizia e disinfezione delle superfici e delle attrezzature;
- b) Il personale addetto alla manipolazione e alla preparazione delle pietanze deve curare scrupolosamente l'igiene personale; deve far uso di guanti monouso e di mascherine quando necessario;
- c) I prodotti devono accedere alla cucina privati del loro imballo secondario, poiché avendo subito numerose manipolazioni nel corso del loro trasferimento dallo stabilimento di produzione fino alla consegna, lo stesso costituisce un ricettacolo di microrganismi ed infestanti che potrebbero diffondere negli ambienti di preparazione, contaminando cibi e attrezzature;

- d) Tutti i prodotti surgelati/congelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere scongelati, ad eccezione delle verdure, in celle o frigoriferi appositi, alla temperatura compresa tra 0°C e +4°C; è vietato lo scongelamento a temperatura ambiente o mediante immersione in acqua; una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato e va sottoposto a cottura entro le 24 ore successive
- e) La porzionatura delle carni fresche deve essere fatta nella stessa giornata in cui sono consumate;
- f) La carne tritata, qualora necessaria, deve essere macinata nella giornata di consumo;
- g) Il lavaggio ed il taglio delle verdure deve essere effettuato nelle ore immediatamente precedenti il consumo; il lavaggio deve evitare promiscuità e utilizzare lavelli dedicati; se necessario deve essere ripetuto; infine la verdura deve essere attentamente controllata;
- h) Le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso, appena prima del servizio;
- i) Il ragù e il sugo per la pasta devono essere preparati ogni giorno;
- j) La cottura di carni, pollame e pesce o il rinvenimento di prodotti cotti e raffreddati, deve essere condotta fino al raggiungimento di una temperatura, al cuore del prodotto, di almeno +75°C, per un tempo sufficiente a distruggere eventuali microrganismi patogeni; sono vietati successivi e ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti già cotti;
- k) Per i condimenti di sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse si deve utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva;
- l) Per le cotture al forno si deve utilizzare olio di arachide o olio di oliva;
- m) Durante la distribuzione gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi freddi, devono essere conservati ad un temperatura non superiore a +10°C, come previsto dal DPR n.327/80;
- n) Durante la distribuzione gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi caldi, devono essere conservati ad un temperatura da +60°C a +65°C, come previsto dal DPR n.327/80.

### **3. Operazioni da effettuare prima, durante e dopo la preparazione e distribuzione dei pasti.**

- a) Durante le operazioni di produzione l'impianto di estrazione dell'aria deve essere tenuto in funzione;
- b) Il personale addetto alla distribuzione delle pietanze deve osservare le seguenti norme:
  - Lavarsi le mani prima di iniziare la distribuzione;
  - Indossare idonea divisa, la quale deve essere pulita e riportare il cartellino di riconoscimento dell'addetto e il nome della DA;
  - Indossare idoneo copricapo che contenga totalmente la capigliatura;
  - Togliere anelli e monili in genere.
- c) Prima di iniziare la distribuzione il personale deve valutare la porzionatura delle singole pietanze in relazione alla quantità da distribuire come previsto nel presente capitolato (Specifiche tecniche parte C) ;
- d) Le paste asciutte devono essere ben colate e condite al momento della distribuzione;
- e) Il cibo ancorché avanzato non può essere asportato né destinato ad altri usi, ma soltanto gettato nei sacchi dei rifiuti;

- f) Al termine di ciascun pasto il personale deve provvedere al riordino mediante la raccolta degli avanzi alimentari, delle stoviglie, delle posate e di quant'altro utilizzato per il servizio, con raccolta dei rifiuti negli appositi sacchetti.

#### **Art. 17 - Tabella delle grammature e delle porzioni.**

Il pasto intero standard dovrà fornire mediamente un apporto energetico di 800 – 1.000 calorie. Le grammature riportate qui di seguito si intendono riferite al crudo prima delle lavorazioni. La valutazione di congruità delle portate cotte sarà basata sulle tabelle pubblicate sul sito INRAN (Istituto Nazionale di ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione – Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali), tenuto conto delle diverse modalità di cottura e dei condimenti. I seguenti elenchi possono essere sottoposti a modifiche ed integrazioni da concordare tra GTT e IA sentita la Commissione Mensa. Il cuoco dovrà compilare una scheda giornaliera per la registrazione delle quantità complessive di materie prime impiegate nella preparazione delle portate.

#### **PRIMI PIATTI (porzioni al crudo)**

<b>PORTATA</b>	<b>g.</b>
• pasta asciutta	80 - 100 (*)
• pasta fresca	100 – 150 (*)
• risotti – riso in bianco;	80 - 100 (*)
• gnocchi	200
• Tortelli , panzerotti , agnolotti freschi asciutti	120 – 150 (*)
• Pasta o riso per minestre/minestrone;	50
• Polenta	50
• Passato di verdure	<b>Q.b.</b>

(\*): Per queste portate viene indicato un intervallo per tener conto dell'incidenza dei condimenti.

#### **SECONDI PIATTI FREDDI**

<b>PORTATA</b>	<b>g.</b>
Affettati misti	80
Arrosto suino	100
Bresaola	80
Coppa	80
Fesa di tacchino arrosto	100

Insalata di mare con verdure	120 pesce + 40 verdure
Insalata di polipo con verdure	120 pesce + 40 verdure
Insalata russa/capricciosa	100
Insalatona con aggiunte varie (prosciutto, mozzarella, tonno, uova, formaggi, ecc.)	150 verdura + 100 secondo
Involtini di prosciutto	150
Involtini di prosciutto cotto con insalata russa	150
Lingua salmistrata	100
Prosciutto cotto	100
Prosciutto crudo	80
Prosciutto crudo e melone	150 (50 prosciutto – 80 melone senza buccia)
Roast - beef di manzo	100
Salame cotto	80
Salame crudo	80
Speck	80
Uova sode/al tegamino	n. 2
Vitello tonnato di manzo	80

## SECONDI PIATTI CALDI

<i>PORTATA</i>	<i>g.</i>
<b>CARNE DI MANZO</b>	
Bistecca di polpa	120
Bollito misto	120
Bollito	120
Brasato	100
Hamburger	100

Milanese	100
Scaloppa	120
Spezzatino	120
Trippa	120
<b>CARNE DI VITELLO</b>	
Punta al Forno	120
Reale al Forno	120
Rolata	120
<b>CARNE DI MAIALE</b>	
Costata	130
Cotechino	100
Fesa di tacchino arrosto	100
Lonza di maiale arrosto	100
Porchetta alla romana	100
Salsiccia	100
Saltimbocca alla romana	100
Scaloppine	100
Wurstel	n. 4 (g. 100)
Wurstel con crauti	n. 3 (g. 80 + crauti)
<b>POLLAME</b>	
Fesa di tacchino al forno	100
Petto di pollo o tacchino ai ferri	100
Pollo alla cacciatora	220
Pollo arrosto	220
Pollo bollito	220

Coniglio arrosto/in umido	220
<b>PESCE (surgelato)</b>	
Filetti di platessa dorati	120
Fritto di pesce (misto, calamari)	120
Nasello, merluzzo, platessa, ombrina, dentice: filetto	120
Palombo o pesce spada cotolette	120
Polpo in umido	100
Salmone al forno	120
Seppie o Moscardini in umido	120
Tonno sott'olio	120
<b>ALTRO</b>	
Fegato alla veneziana	150
Spiedini ai ferri	130
Castellana di prosciutto (prosciutto g 70 – formaggio g 50)	120 (con impanatura)
Melanzane ripiene (melanzane g. 60 carne o ricotta g. 100)	130
Peperoni ripieni (peperoni g 60 – carne o ricotta 100)	130
Zucchine ripiene (zucchine g. 60 carne o ricotta g. 100)	130
Cipolle ripiene (cipolle g 100 – carne o ricotta g 90)	140
Omelette: vari tipi	2 uova
Frittata: vari tipi	2 uova
Melanzane alla zingara (melanzane grigliate, prosciutto, formaggio)	130



**CONTORNI**

<i>PORTATA</i>	<i>g.</i>
<b>PIATTI CALDI</b>	
Carota	120
Cavolo – Cavolfiore	200
Coste/costine	250
Fagioli secchi	80
Fagiolini	200
Lenticchie	80
Melanzane	200
Patate al forno, in umido,	200
Patate fritte	120
Peperoni	200
Piselli	200
Polenta	50
Spinaci	200
Verdure grigliate (zucchine, melanzane, peperoni, cipolle, ecc.)	200
Zucchine	200
<b>PIATTI FREDDI</b>	
Crauti	200
Insalata carote	120
Insalata di verze	100
Insalata in genere	100
Insalata mista anche con pomodori	150
Pomodori	180

**FRUTTA FRESCA**

	<b><i>g.</i></b>
Mele, pere, arance, mandarini, mandaranci, pesche, prugne, albicocche, cachi, uva, pompelmo, banane, Kiwi, ananas	150
Anguria, melone	200
Ciliegie, fragole	120

	<b><i>g.</i></b>
Pane comune	50
Pane integrale/cereali	60
Grissini	30-40

**Nel caso vengano utilizzati altri alimenti non presenti nell'elenco dovranno essere comunicati al RUP con l'indicazione delle grammature.**